

**PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN *CAKE*
ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4
YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

Sholikati
NIM. 13511241001

**PROGRAM PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN
CAKE ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4
YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017**

Disusun oleh:

Sholikati
13511241001

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh dosen pembimbing untuk dilaksanakan Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Juni 2017

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si
NIP.19770131 200212 2 001



Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

**PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN *CAKE*
ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4
YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017**

Oleh:
Sholikati
NIM: 13511241001

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengembangkan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta. 2) mengetahui hasil uji kelayakan pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian dan pengembangan R & D dengan menggunakan model penelitian 4D yaitu *define*, *design*, *develop* dan *disseminate*. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pengambilan data dilakukan dengan menggunakan angket terbuka.

Hasil penelitian ini adalah: 1) mengembangkan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta, melalui beberapa tahapan antara lain tahap *define* (perencanaan) yang dilakukan dengan analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis konsep, analisis tugas dan analisis perumusan tujuan. Tahap *design* (perancangan) yaitu dilakukan pemilihan media dan perancangan modul pembuatan *cake* ulang tahun. Tahap selanjutnya *develop* (pengembangan) modul yang telah dirancang divalidasi oleh ahli materi dan ahli media yang bertujuan untuk perbaikan modul, dan diuji coba kepada peserta didik. 2) hasil kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai oleh ahli materi didapatkan rerata skor keseluruhan 3.14 dikategorikan "layak", sedangkan untuk penilaian ahli media diperoleh rerata skor keseluruhan 3.53 dikategorikan "sangat layak". Berdasarkan uji coba yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dilihat dari 3 aspek didapatkan rerata skor keseluruhan 3.40 sehingga modul dikategorikan "sangat layak".

Kunci: Pengembangan, modul dan *cake* ulang tahun.

**MODULE DEVELOPMENT ON THE SUBJECT MATTER OF MAKING CAKE
BIRTHDAY TO CLASS XI PATISERI IN SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA
ACADEMIC YEAR 2016 / 2017**

**Oleh:
Sholikati
NIM: 13511241001**

ABSTRACT

This study attempts to: 1) develop module on the subject matter of making birthday cake class XI Patiseri in SMK Negeri 4 Yogyakarta. 2) To know the result feasibility module on the subject matter making birthday cake class XI Patiseri in SMK Negeri 4 Yogyakarta.

In this research using research and development of R & D by using model 4D research that is define, design, develop and disseminate. The research was conducted in SMK Negeri 4 Yogyakarta. Data retrieval is done by using an open questionnaire.

The results of this research are: 1) develop module on the subject matter of making the birthday cake of XI Patiseri's class at SMK Negeri 4 Yogyakarta, through several stages including define stage (planning) done with front end analysis, learner analysis, concept analysis, Task analysis and objective formulation analysis. The design (design) namely the selection media and design module making birthday cake. The next stage of development (development) modules that have been designed are validated by material experts and media experts aimed at module improvement, and are tested to learners. The results of the feasibility of module making birthday cake assessed by the material experts obtained the average overall score of 3.14 is categorized as "feasible", while for the assessment of media experts obtained 3.53 overall grade score is categorized "very feasible". Based on the experiments conducted in SMK Negeri 4 Yogyakarta seen from 3 aspects got the average score of 3.40 so the module is categorized "very feasible".

Key words: development, module, and a birthday cake.

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN *CAKE*
ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4
YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017**

Disusun oleh:

Sholikati

NIM. 13511241001

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Pada
Tanggal 14 Juli 2017

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan

Tanda Tangan

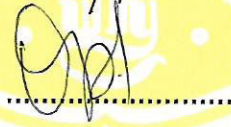
Tanggal

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
Ketua Penguji/Pembimbing



20 Juli 2017

Wika Rinawati, M.Pd
Sekretaris



24 Juli 2017

Rizqie Auliana, M.Kes
Penguji

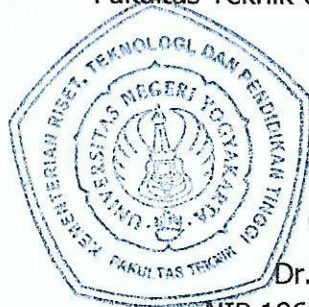


26 Juli 2017

Yogyakarta, 27 Juli 2017

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd

NIP.19631230 198812 1 0014

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Skripsi : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran
Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas XI
Patiseri Di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun
Ajaran 2016/2017.

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Juli 2017

Yang menyatakan,



Sholikati

NIM. 13511241001

MOTTO

“Orang yang menuntut ilmu berarti menuntut rahmat, orang yang menuntut ilmu berarti menjalankan rukun islam dan pahala yang diberikan kepadanya sama dengan para Nabi.”

(HR. Dailani dari Anas R.A)

“Maka sesungguhnya bersama kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila telah selsai (dari sesuatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain).

Dan hanya kepada Tuhanmulah engkau berharap.

(Q.S. Insyirah: 6-8)

“Allah mengangkat orang-orang beriman diantara kamu dan juga orang-orang yang dikaruniai ilmu pengetahuan hingga beberapa derajat.”

(Al-Mujadalah: 11)

Orang-orang yang berhenti belajar akan menjadi pemilik masa lalu. Dan orang-orang yang masih terus belajar, akan menjadi pemilik masa depan”

(Mario Teguh)

“Belajar dan bekerja dengan giat, serta tidak lupa bersyukur tentu akan memberikan hasil yang baik”

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat-Nya sehingga sehingga Tugas Akhir Skripsi ini dapat terselesaikan. Hasil Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada:

- ❖ Bapak, ibu dan adik tercinta yang telah memberikan kasih sayang, doa dan semangat yang tidak ada hentinya.
- ❖ Teman-teman yang telah memberikan semangat selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
- ❖ Almamater Universitas Negeri Yogyakarta tercinta.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melipahkan rahmat dan hidayahnya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “ Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas XI Patiseri Di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017”. Tugas Akhir Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagai prasyarat meraih gelar sarjana pendidikan pada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Dalam penyelesaian penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan dukungan, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Dr. Siti Hamidah, M.Pd dosen pembimbing dan ketua penguji yang telah memberikan bimbingan, saran dan masukan perbaikan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi.
2. Rizqie Auliana, M.Kes dosen penguji Tugas Akhir Skripsi dan validator instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi dan validator ahli materi yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Wika Rinawati, M.Pd sekretaris Tugas Akhir Skripsi dan validator instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi dan validator ahli media yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dewantari Trisnamurti, S.Pd validator ahli materi yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai tujuan.

5. Dr. Mutiara Nugraheni Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan terselesainya Tugas Akhir Skripsi.
6. Dr. Widarto, M.Pd Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
7. Setyo Budi Sungkowo, S.Pd Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan ijin dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi.
8. Semua Pihak, secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu persatu, atas bantuannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi yang bermanfaat bagi pembaca atas pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta , Juli 2017

Penulis,



Sholikati

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
ABSTRAK	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO.....	vi
PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Spesifikasi Produk.....	7
G. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Kajian Teori.....	9
1. Bahan Ajar.....	9
a. Pengertian Bahan Ajar	9
b. Jenis-Jenis Bahan Ajar	10
2. Modul	12
a. Pengertian Modul	12
b. Sifat-Sifat Modul.....	14
c. Tujuan Modul.....	15
d. Karakteristik Modul.....	16
e. Langkah-Langkah Penyusunan Modul	18
f. Elemen Modul yang Baik	21
g. Unsur-Unsur Modul.....	25
h. Penulisan Modul	26
3. Tinjauan Mata Pelajaran	28
B. Kajian Penelitian Yang Relevan	33
C. Kerangka Berfikir	34
D. Pertanyaan Penelitian.....	37

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	38
A. Model Pengembangan.....	38
B. Prosedur Penelitian.....	39
C. Tempat Dan Waktu Penelitian	45
D. Subjek Penelitian.....	45
E. Metode Pengumpulan Data	45
F. Uji Coba Instrument	50
G. Teknik Analisis Data	51
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 54
A. Deskripsi Data	54
B. Analisis Data	75
C. Kajian Produk	94
D. Pembahasan	95
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	 102
A. Simpulan	102
B. Keterbatasan Penelitian	103
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut.....	103
D. Saran Penelitian	104
 DAFTAR PUSTAKA	 105
LAMPIRAN	108

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kompetensi Inti Mata Pelajaran Produk <i>Cake</i>	29
Tabel 2. Kompetensi Dasar dan Indikator Mata Pelajaran Produk <i>Cake</i> Materi <i>Cake</i> Ulang Tahun	30
Tabel 3. Kisi-Kisi Aspek yang Diamati Dalam Observasi	46
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Materi	48
Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Media	49
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Peserta Didik	50
Tabel 7. Kategori Skala <i>Likert</i>	51
Tabel 8. Kategori Kelayakan Modul.....	53
Tabel 9. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Pada Aspek <i>Self Instruction</i>	76
Tabel 10. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Dari Aspek <i>Self Contained</i>	77
Tabel 11. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Dari Aspek <i>Stand Alone</i>	78
Tabel 12. Data Hasil Penilaian Ahli Materi dari Aspek <i>Adaptif</i>	78
Tabel 13. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Dari Aspek <i>User Friendly</i>	79
Tabel 14. Data Hasil Penilaian Ahli Media Dari Aspek Format	80
Tabel 15. Data Hasil Penilaian Ahli Medi Pada Aspek Organisasi.....	81
Tabel 16. Data Hasil Penilaian Ahli Media Pada Aspek Daya Tarik.....	82
Tabel 17. Data Hasil Penilaian Ahli Media Pada Aspek Bentuk	82
Tabel 18. Data Hasil Penilaian Ahli Meda Pada Aspek Ruang.....	83
Tabel 19. Data hasil Penilaian ahli Media Pada Aspek Konsistensi.....	84
Tabel 20. Data Hasil Penilaian Uji Skala Kecil Pada aspek Fungsi dan Manfaat...86	86
Tabel 21. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil Pada Aspek Materi	87
Tabel 22. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil Pada Aspek Kemenarikan....88	88
Tabel 23. Data Hasil Penilaian Uji Skala Luas Pada aspek Fungsi dan Manfaat..90	90
Tabel 24. Data Hasil Kelayakan Uji Coba Skala Luas Pada Aspek Materi.....91	91
Tabel 25. Data Hasil Kelayakan Uji Coba Skala Luas Pada Aspek Kemenarikan..92	92
Tabel 26. Data Hasil Uji Kelayakan Modul	93

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Prosedur Pengembangan Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	39
Gambar 2. Halaman Sampul Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	58
Gambar 3. Halaman Francis.....	58
Gambar 4. Kata Pengantar	59
Gambar 5. Daftar Isi	59
Gambar 6. Peta Kedudukan Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	60
Gambar 7. Glosarium Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	61
Gambar 8. Kompetensi Dasar Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	61
Gambar 9. Deskripsi, Prasyarat dan Petunjuk Penggunaan Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	62
Gambar 10. Tujuan Pembelajaran Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	63
Gambar 11. Tujuan Kegiatan Pembelajaran Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	65
Gambar 12. Uraian materi Didalam Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	66
Gambar 13. Rangkuman Materi di dalam Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	66
Gambar 14. Tugas Di dalam Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	67
Gambar 15. Tes di dalam Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	68
Gambar 16. Lembar Kerja Praktik Di dalam Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	68
Gambar 17. Evaluasi Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	69
Gambar 18. Kunci Jawaban Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	70
Gambar 19. Daftar Pustaka Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun	70
Gambar 20. Modul Sebelum Di revisi dan Setelah Di Revisi.....	72
Gambar 21. Modul Sebelum revisi dan Sesudah Revisi	73
Gambar 22. Revisi Batas Kalimat dan Gambar	74
Gambar 23. Diagram Batang Hasil Validasi Ahli Materi.	80
Gambar 24. Diagram Batang Hasil Penilaian dari Ahli Media	85
Gambar 25. Diagram Batang Hasil Uji Kelayakan Pada Skala Kecil.....	89
Gambar 26. Diagram Batang Uji Coba Kelayakan Skala Luas	93
Gambar 27. Diagram Batang Hasil Uji Kelayakan Modul	94
Gambar 28. Peserta Didik Membaca Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	161

Gambar 29. Peserta didik mengisi angket modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.	161
Gambar 30. Hasil Uji Coba Kelayakan Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun di Kelas XI Patiseri.....	161
Gambar 31. Penyerahan Modul Pembuatan <i>Cake</i> Ulang Tahun Kepada Guru Pengampu Mata Pelajaran.	162

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Pengangkatan Pembimbing Skripsi	109
Lampiran 2. Silabus Mata Pelajaran Produk <i>Cake</i>	110
Lampiran 3. Pedoman Observasi.....	128
Lampiran 4. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian (1)	130
Lampiran 5. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian (2)	131
Lampiran 6. Hasil Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (1).....	132
Lampiran 7. Hasil Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (2).....	133
Lampiran 8. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (1).....	134
Lampiran 9. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (2).....	135
Lampiran 10. Instrumen Tugas Akhir Skripsi	136
Lampiran 11. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi oleh Ahli Materi (dosen).....	145
Lampiran 12. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi oleh Ahli Materi (Guru).....	146
Lampiran 13. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi oleh Ahli Media	147
Lampiran 14. Surat Keterangan Hasil Validasi Oleh Ahli Materi (Dosen).....	148
Lampiran 15. Surat Keterangan Hasil Validasi Oleh Ahli Materi (Guru)	149
Lampiran 16. Surat Keterangan Hasil Validasi Oleh Ahli Media.....	150
Lampiran 17. Surat Ijin Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta	151
Lampiran 18. Surat Izin Penelitian Dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik	152
Lampiran 19. Surat Izin Penelitian Dari Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga.....	153
Lampiran 20. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta.....	154
Lampiran 21. Data Validasi Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi	155
Lampiran 22. Data Validasi Kelayakan Modul oleh Ahli Media.....	155
Lampiran 23. Data Uji Coba Kelayakan Modul Pada Skala Kecil	157
Lampiran 24. Data Uji Coba Kelayakan Modul Pada Skala Luas	158
Lampiran 25. Dokumentasi	161

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembelajaran adalah serangkaian kegiatan yang melibatkan informasi dan lingkungan yang disusun secara terencana untuk memudahkan peserta didik dalam belajar (Jamil Suprihatiningrum, 2006). Keberhasilan proses pembelajaran dapat diukur dari seberapa jauh hasil belajar yang dicapai peserta didik yang diukur dari segala aspeknya. Semakin baik strategi pembelajaran yang digunakan serta keaktifan peserta didik dalam mengikuti kegiatan pembelajaran maka seharusnya semakin tinggi hasil belajar peserta didik.

Dalam kegiatan pembelajaran strategi pembelajaran sangat diperlukan untuk mengetahui seberapa jauh informasi pembelajaran dapat tersampaikan kepada peserta didik, karena dalam proses pembelajaran memerlukan seni, keahlian dan ilmu untuk menyampaikan materi kepada peserta didik sesuai tujuan yang efisien dan efektif. Meskipun begitu masih banyak masalah dalam kegiatan pembelajaran salah satunya adalah pesan yang tidak sampai kepada peserta didik, hal tersebut disebabkan karena penggunaan strategi pembelajaran yang kurang tetap yaitu hanya dengan menggunakan metode ceramah tanpa didukung dengan bahan ajar yang lain sehingga membuat peserta didik kurang adanya budaya mandiri dan hanya mengandalkan penyampaian materi didalam kelas.

Penggunaan media pembelajaran juga sangat berpengaruh pada hasil belajar peserta didik. Media pembelajaran yang tepat akan sangat membantu

kelancaran proses pembelajaran. Media juga merupakan alat bantu yang digunakan oleh guru dalam menyampaikan materi di dalam kelas.

Sekolah menengah kejuruan (SMK) Negeri 4 Yogyakarta adalah SMK pariwisata yang ada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, selain itu sekolah kejuruan ini berorientasi pada ketrampilan dan kompetensi peserta didik agar mampu bersaing dalam mendapat lapangan kerja yang sesuai dengan bidang keahliannya. Salah satu jurusan yang ada di SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah Patiseri. Pada Jurusan Patiseri untuk kelas XI dibagi menjadi 2 kelas yaitu kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2. Didalam jurusan ini peserta didik dibekali ketrampilan khususnya dalam membuat *cake* maupun dekorasi *cake*. Pada awal semester peserta didik mempelajari tentang *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*, bahan penghias *cake*, dan *rolled cake*. Sedangkan untuk semester genap peserta didik mempelajari tentang membuat *cake* ulang tahun dan *cake* perkawinan. Proses pembelajaran di SMK Negeri 4 Yogyakarta menggunakan kurikulum 2013. Kurikulum 2013 sendiri bertujuan untuk mempersiapkan manusia Indonesia agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga negara yang beriman, produktif, kreatif, inovatif dan afektif serta mampu berkontribusi pada kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara dan peradaban dunia (Permendikbud, No 70 Th 2013). Penggunaan kurikulum 2013 dalam proses pembelajaran di SMK pada dasarnya menuntut agar peserta didik lebih aktif dalam berdiskusi tapi dalam kenyataannya masih berbeda, peserta didik cenderung pasif dalam menerima pelajaran yang diberikan oleh pendidik.

Berdasarkan pengalaman praktik lapangan dan observasi yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dalam mata pelajaran produk *cake*. Metode pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran didalam kelas yaitu

menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktik, sedangkan media yang digunakan yaitu papan tulis, power point dan video dan untuk bahan cetak yang digunakan yaitu handout yang hanya berisi tentang materi-materi.

Hal ini menyebabkan keterlibatan peserta didik masih cenderung kurang dan masih rendah, karena setiap penyampaian materi peserta didik hanya mencatat dan mendengarkan materi yang disampaikan oleh guru. Cara tersebut dapat mengganggu proses belajar peserta didik, peserta didik sering cepat bosan dengan materi yang disampaikan sehingga tidak jarang membuat peserta didik mengantuk. Dengan penggunaan metode ceramah dan penggunaan media sebenarnya belum melibatkan peserta didik secara maksimal. Buktinya bahwa peserta didik ketika mengikuti pelajaran hanya mendengarkan dan mencatat apa yang disampaikan oleh guru, sehingga perlu adanya media lain yang dapat membuat peserta didik menjadi aktif dalam kegiatan pembelajaran.

Penggunaan media yang digunakan cenderung terbatas, seperti penggunaan buku sebagai sumber belajar peserta didik masih sangat sedikit. Di perpustakaan SMK Negeri 4 Yogyakarta buku-buku tentang *cake* ulang tahun masih sangat minim. Dengan permasalahan tersebut maka diupayakan untuk menggunakan bahan ajar modul untuk mata pelajaran *produk cake* kelas XI Patiseri pada materi pelajaran *cake* ulang tahun yang sesuai dengan kurikulum 2013. Modul sendiri merupakan suatu unit yang lengkap yang berdiri sendiri dan terdiri atas suatu rangkaian kegiatan belajar yang disusun untuk membantu peserta didik mencapai sejumlah tujuan yang yang dirumuskan secara khusus dan jelas (S. Nasution, 2010: 205). Dengan penggunaan modul ini peserta didik diharapkan dapat belajar secara mandiri dan terbimbing. Hal ini didukung dengan penelitian Eka Risma Prasetya (2016) yang mengungkapkan bahwa tujuan

penyusunan modul adalah untuk mengatasi keterbatasan waktu, ruang, daya indra, baik peserta didik maupun pendidik. Peserta didik mampu belajar secara mandiri dengan menggunakan modul berdasarkan petunjuk yang ada didalamnya. Pembelajaran menggunakan modul peserta didik mendapatkan kesempatan lebih banyak untuk belajar mandiri, membaca uraian dan petunjuk didalam lembar kegiatan, menjawab pertanyaan serta melaksanakan langkah-langkah yang harus diselesaikan dalam setiap tugas.

Alasan pemilihan bahan ajar modul adalah terbatasnya media yang digunakan terutama buku pada mata pelajaran *Produk cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI. Dalam pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun peserta didik lebih banyak pembelajaran praktik dibandingkan dengan teori. Sehingga pengetahuan tentang kerampilan harus diperkuat dengan penggunaan modul yang memuat gambar-gambar khususnya untuk pembuatan *cake* ulang tahun. Materi dalam modul harus disesuaikan dengan tuntutan kompetensi dasar dan kompetensi inti sehingga proses pembelajaran dapat tersampaikan dengan baik kepada peserta didik.

Pada materi pembuatan *cake* ulang tahun menuntut peserta didik untuk kreatif dan mampu menemukan sumber ide sehingga peserta didik mampu membuat *cake* ulang tahun sesuai dengan tema. Tetapi masih banyak kreatifitas peserta didik yang belum digerakkan dalam membuat *cake* ulang tahun yang diminati, karena materi pembuatan *cake* ulang tahun sendiri merupakan tahap awal yang didapat pada semester genap sehingga pengetahuan tentang dekorasi *cake* masih minim. Dengan adanya modul pembuatan *cake* ulang tahun ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peserta didik tentang pembuatan

cake ulang tahun dan dapat menjebatani informasi yang sebelumnya masih abstrak menjadi konkrit.

Berdasarkan penelitian Yolanda Nova (2016) mengungkapkan bahwa penggunaan modul pada mata pelajaran produk *cake* dari segi fungsi dan manfaat, materi pembelajaran serta kemenarikan modul layak digunakan sebagai media pembelajaran karena dapat membantu peserta didik meningkatkan pemahaman psikomotorik, memotivasi peserta didik untuk belajar secara mandiri dan dapat memecahkan permasalahan yang berkaitan dengan produk *cake*.

Berdasarkan penelitian Fitrika Anggraini (2016) mengungkapkan bahwa dengan penggunaan modul dalam kegiatan pembelajaran dapat meningkatkan pemahaman peserta didik dan membantu peserta didik untuk mencapai ketuntasan hasil belajar afektif yang terdiri dari kemampuan peserta didik bekerja sama antaranggota kelompok maupun kemampuan belajar mandiri serta tuntas belajar dari aspek psikomotorik.

Dari permasalahan-permasalahan diatas dapat disimpulkan bahwa dengan penggunaan modul diharapkan informasi yang belum tersampaikan dalam proses pembelajaran dapat tersampaikan dan membantu peserta didik agar tidak mengalami kesulitan dalam belajar, selain itu diharapkan terbantu dalam memahami materi serta dapat menumbuhkan kreatifitas terutama dalam pembuatan *cake* ulang tahun sehingga peserta didik mampu menerapkan pengetahuan tersebut dalam kegiatan praktik.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Peserta didik kurang adanya budaya mandiri dan hanya mengandalkan penyampaian materi didalam kelas.
2. Peserta didik yang hanya mencatat dan mendengarkan materi ketika mata pelajaran berlangsung.
3. Keterlibatan peserta didik dalam penggunaan media yang digunakan ketika pelajaran berlangsung masih rendah.
4. Penggunaan media yang digunakan cenderung terbatas, seperti penggunaan buku sebagai sumber belajar peserta didik masih sangat sedikit.
5. Kreatifitas peserta didik yang belum digerakkan dalam membuat *cake* ulang tahun yang diminati, karena pembelajaran *cake* ulang tahun baru didapatkan pada semester genap sehingga pengetahuan tentang dekorasi masih sangat minim.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, penelitian difokuskan pada pengembangan dan kelayakan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun untuk kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
2. Bagaimana hasil uji kelayakan pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

1. Mengembangkan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

2. Mengetahui kelayakan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

F. Spesifikasi Produk

Produk yang akan dikembangkan dalam penelitian ini berupa modul pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI pada mata pelajaran *produk cake* yang berbentuk media cetak. Modul pembuatan *cake* ulang tahun dibuat dengan menarik dan terdapat langkah-langkah pembuatan *cake* ulang tahun yang diperjelas dengan menggunakan gambar-gambar, sehingga diharapkan dapat membantu peserta didik dalam memahami materi. Spesifikasi modul pembuatan *cake* ulang tahun adalah sebagai berikut:

1. Modul pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI merupakan modul pembelajaran yang dibuat dengan menggunakan ukuran kertas A4 (21 × 29,7).
2. Sampul depan modul diberi warna hijau muda yang berisi judul modul, ilustrasi gambar *cake* ulang tahun, kelas, jurusan, kurikulum dan satuan pendidikan.
3. Isi dari modul pembuatan *cake* ulang tahun terdiri dari kata pengantar, daftar isi, peta kedudukan modul, glosarium, pendahuan yang terdiri dari kompetensi dasar, prasyarat, petunjuk penggunaan modul dan tujuan pembelajaran. Materi yang dibahas pada modul pembuatan yaitu *cake* ulang tahun untuk anak laki-laki, perempuan dan *cake* ulang tahun untuk remaja, kemudian terdapat rangkuman dan tes disetiap bab, evaluasi, kunci jawaban serta daftar pustaka.

G. Manfaat Penelitian

1. Bagi peserta didik
 - a. Dapat membantu peserta didik untuk belajar mandiri sesuai dengan kemampuan masing-masing.
 - b. Dapat memperkaya pengetahuan peserta didik tentang pembuatan *cake* ulang tahun.
2. Bagi guru
 - a. Menambah alternative media pembelajaran yang digunakan oleh guru.
 - b. Meningkatkan pembelajaran yang lebih baik dan mengoptimalkan potensi ketrampilan peserta didik mempelajari tentang pembuatan *cake* ulang tahun.
3. Bagi peneliti
 - a. Dapat mengetahui cara penyusunan modul pembelajaran yang baik serta menarik sehingga dapat membantu didalam proses belajar mengajar.
 - b. Menambah pengetahuan tentang materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Bahan Ajar

a. Pengertian Bahan Ajar

Pembelajaran merupakan setiap upaya yang dilakukan dengan sengaja oleh pendidik yang dapat menyebabkan peserta didik melakukan kegiatan belajar menurut Sudjana (2000) dalam buku Sugihartono, dkk (2013:80). Didalam kegiatan pembelajaran tidak hanya menyampaikan informasi atau pengetahuan, melainkan mengkondisikan pembelajar untuk belajar. Salah satu tugas pendidik didalam pembelajaran adalah membuat suasana belajar yang menyenangkan. Salah satu cara membuat pembelajaran yang menyenangkan yaitu dengan menggunakan bahan ajar yang membuat peserta didik tertarik untuk mengikuti proses pembelajaran. Menurut Andi Prastowo (2011: 17)

"Bahan ajar adalah segala bahan (baik informasi, alat maupun teks) yang disusun secara sistematis, yang menampilkan sosok utuh dari kompetensi yang akan dikuasai peserta didik dan digunakan dalam proses pembelajaran dengan tujuan perencanaan dan penelaahan implementasi pembelajaran."

Sedangkan menurut Direktorat Menengah Atas (2008: 6) bahan ajar adalah segala bentuk bahan yang digunakan untuk membantu guru dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar. Bahan ajar yang dimaksud dapat berupa bahan ajar tertulis maupun tidak tertulis. Dari beberapa pendapat dapat disimpulkan bahwa bahan ajar merupakan segala bentuk bahan baik berbentuk tertulis maupun tidak tertulis (informasi, alat dan teks) yang disusun secara

sistematis, yang digunakan oleh guru dan peserta didik dengan tujuan untuk membantu proses kegiatan pembelajaran didalam kelas.

b. Jenis-Jenis Bahan Ajar

Bahan ajar memiliki berbagai jenis dan bentuk menurut (Andi Prastowo, 2011:39-42) bahan ajar dibedakan menjadi 3 yaitu berdasarkan bentuknya, cara kerja dan sifatnya.

1. Bahan ajar menurut bentuknya terdiri dari :

- a) Bahan cetak yang meliputi: handout, buku, modul, lembar kerja siswa, brosur dan foto atau gambar.
- b) Bahan ajar dengar atau program audio seperti kaset, radio, dan *compact disk audio*.
- c) Bahan ajar pandang dengar meliputi *video compact disk* dan film.
- d) Bahan ajar interaktif meliputi *compact disk interactive*.

2. Bahan ajar menurut cara kerjanya terdiri dari:

- a) Bahan ajar yang tidak diproyeksikan meliputi: foto, diagram, *display*, model dan lain sebagainya.
- b) Bahan ajar yang diproyeksikan meliputi: *slide*, *filmstrip*, dan proyeksi komputer.
- c) Bahan ajar audio (bahan ajar yang berupa *audio* yang direkam dalam suatu media rekam) meliputi: *CD*, kaset dan *flash disk*.
- d) Bahan ajar video meliputi: video, film dan lain sebagainya.
- e) Bahan ajar media (komputer) meliputi *computer based media* dan *hypermedia*.

3. Bahan ajar menurut sifatnya terdiri dari:

- a) Bahan ajar berbasiskan cetak, misalnya buku, pamphlet, panduan belajar siswa, bahan tutorial dan peta.
- b) Bahan ajar berbasiskan teknologi meliputi: siaran televise, video interaktif, film dan siaran radio.
- c) Bahan ajar yang digunakan untuk praktik atau proyek meliputi: lembar observasi, lembar wawancara, dan lain sebagainya.
- d) Bahan ajar yang dibutuhkan untuk keperluan interaksi manusia meliputi: telepon dan *handphone*.

Sedangkan menurut Abdul Majid (2006) dalam buku karangan Mohamad syarif Sumantri (2015) bahan pembelajaran dapat dikelompokkan meliputi empat jenis sebagai berikut:

- 1) Bahan cetak (*printed*) antara lain *handout*, buku, modul, lembar kerja, brosur, *leafet*, *wall chart*, foto atau gambar.
- 2) Bahan pembelajaran mendengar (audio) seperti kaset, radio, piringan hitam, dan *compact disk audio*.
- 3) Bahan pembelajaran padang dengar (audio visual) seperti: *video compact disk*, film.
- 4) Bahan pembelajaran interaktif (*interactive teaching material*) seperti *compact disk interactive*.

Dari beberapa pendapat diatas maka dapat disimpulkan bahwa jenis-jenis bahan ajar ada 4 yang dilihat dari bentuknya yaitu bahan ajar cetak, bahan pembelajaran mendengar (*audio*). Bahan pembelajaran padang dengar (*audio visual*) dan bahan pembelajaran intraktif (*interactive teaching material*). Bahan ajar digunakan sebagai media dalam proses pembelajaran, alat yang digunakan untuk menyusun dan mengawasi peserta didik dalam mendapatkan informasi dan sebagai pedoman peserta didik didalam proses pembelajaran yang berfungsi untuk menguasai kompetensi yang ada. Pemilihan dan penentuan bahan ajar didalam pembelajaran bertujuan untuk memenuhi salah satu kriteria bahwa bahan ajar harus menarik dan membantu siswa untuk mencapai kompetensi,

sehingga dengan penggunaan salah satu bahan ajar dapat mencegah timbulnya rasa bosan pada peserta didik didalam kegiatan pembelajaran.

2. Modul

a. Pengertian Modul

Modul adalah suatu paket pembelajaran yang berisi satu unit konsep tunggal, yang meliputi seperangkat aktivitas yang bertujuan mempermudah peserta didik untuk mencapai seperangkat tujuan pembelajaran. Menurut Nasution, 2010: 205) modul adalah suatu unit yang lengkap yang berdiri sendiri dan terdiri atas suatu rangkaian kegiatan belajar yang disusun untuk membantu peserta didik mencapai sejumlah tujuan yang dirumuskan secara khusus dan jelas. Menurut Mohamad Syarif Sumantri (2015: 333) modul adalah sebuah buku yang ditulis dengan tujuan agar peserta didik dapat belajar secara mandiri dengan bimbingan pembelajaran, sedangkan menurut Andi Prastowo (2011: 106)

“Modul adalah sebuah bahan ajar yang disusun secara sistematis dengan bahasa yang mudah dipahami oleh peserta didik sesuai tingkat pengetahuan dan usia mereka, agar mereka dapat belajar secara mandiri dengan bantuan atau bimbingan yang minimal dari pembimbing, dengan modul peserta didik juga dapat mengukur sendiri tingkat penguasaan mereka terhadap materi yang dibahas pada satu satuan modul, sehingga apabila mereka telah menguasainya maka mereka dapat melanjutkan pada satu satuan modul tingkat selajutnya, dan sebaliknya jika peserta didik belum mampu menguasai maka mereka akan diminta untuk mengulang dan mempelajari kembali.”

Pembelajaran dengan modul memungkinkan peserta didik yang memiliki kecepatan tinggi dalam belajar akan lebih cepat menguasai kompetensi dasar.

Made Wena (2011: 232) menyatakan bahwa:

“Modul adalah salah satu bentuk media cetak berisi satu unit pembelajaran, dilengkapi dengan berbagai komponen sehingga memungkinkan peserta didik yang mempergunakannya dapat mencapai tujuan secara mandiri, dengan sekecil mungkin bantuan dari guru, mereka dapat mengontrol mengevaluasi kemampuan sendiri, yang

selanjutnya dapat menentukan mulai dari mana kegiatan belajar yang harus dikerjakan.”

Pembelajaran modul menerapkan strategi belajar aktif, karena dalam proses pembelajarannya peserta didik tidak lagi berperan sebagai pendengar dan pencatat ceramah, tetapi mereka adalah pelajar aktif: membaca, mencoba, mencari, menganalisis, menyimpulkan, memecahkan masalah sendiri. Peranan guru dalam pembelajaran modul adalah sebagai pengelola, pengarah, pembimbing, fasilitator dan pendorong aktivitas belajar siswa. Modul dapat digunakan secara individual dapat pula digunakan dalam kelompok seperti kelas. Modul berisi tujuan yang ingin dicapai melalui kegiatan belajar, materi yang berisi bahan ajar, media yang digunakan langkah pembelajaran dan evaluasi.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa modul adalah program pembelajaran yang dapat dipelajari oleh peserta didik dengan tujuan untuk mempermudah peserta didik dalam mencapai tujuan pembelajaran. Modul juga merupakan program pembelajaran yang utuh, disusun secara sistematis yang mengacu pada tujuan pembelajaran atau kompetensi yang jelas dan terukur, sehingga dengan penggunaan modul diharapkan menjadi bahan ajar yang tepat, karena peserta didik dapat belajar secara mandiri sesuai dengan kemampuan dan kecepatannya serta dapat menilai sendiri kemampuan mereka dalam menerima dan memahami materi melalui evaluasi. Sedangkan berbeda dengan handout, menurut Andi Prastowo (2015: 79) handout merupakan bahan pembelajaran yang ringkas. Handout sebagai salah satu bentuk bahan ajar memiliki struktur yang terdiri atas 2 unsur (komponen) yaitu judul dan informasi pendukung, jika dibandingkan dengan struktur bentuk bahan ajar cetak lainnya handout tergolong yang lebih sederhana, sedangkan yang lainnya rata-rata lebih dari 4 unsur. Adapun kedua unsur tersebut adalah

identitas handout dan materi pokok pembelajaran yang akan disampaikan. Kegunaan handout adalah untuk memperkaya pengetahuan peserta didik. Selain itu *job sheet*, *job sheet* sendiri menurut Tachjar Slamet (2005) merupakan media cetak yang mendukung instruksi dalam pengajaran ketrampilan terutama di *workshop*, yang isinya merupakan seperangkat pengarahan dan gambar tentang bagaimana cara membuat atau menyelesaikan suatu *job*. *Job sheet* juga merupakan salah satu media yang dapat digunakan oleh seorang pendidik dalam pembelajaran praktik dikelas.

b. Sifat-Sifat Modul

Didalam sebuah modul terdapat beberapa sifat. Menurut Suryobroto (1986: 154) adapun sifat-sifat modul sebagai berikut:

- 1) Modul merupakan unit pengajaran terkecil dan lengkap.
- 2) Modul memuat rangkaian kegiatan belajar yang direncanakan dan sistematis.
- 3) Modul memuat tujuan belajar yang dirumuskan secara jelas dan spesifik (khusus).
- 4) Modul memungkinkan belajar sendiri (*independen*).

Berdasarkan pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa modul memiliki beberapa sifat diantaranya adalah modul memuat rangkaian tentang kegiatan pembelajaran yang disusun berdasarkan dari tujuan pembelajaran. Tujuan pembelajaran didalam modul harus dirumuskan secara jelas dan rinci sehingga kegiatan pembelajaran dapat tercapai dengan baik. Modul memiliki sifat belajar sendiri, peserta didik dapat belajar secara mandiri dengan pendampingan guru sehingga peserta didik memiliki budaya mandiri untuk memahami materi pembelajaran.

c. Tujuan Modul

Modul memiliki beberapa tujuan yang digunakan untuk membantu peserta didik dalam proses pembelajaran. Penyusunan modul yang baik adalah dapat membuat peserta didik bersemangat untuk belajar dengan materi yang menarik dan sesuai dengan minat yang dimiliki oleh peserta didik. Menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2007: 133) tujuan penggunaan modul antara lain adalah agar tujuan pendidikan dapat dicapai secara efektif dan efisien. Dengan penggunaan modul peserta didik dapat belajar secara mandiri sesuai kemampuan dan kecepatannya. Menurut Andi Prastowo (2012: 108-109) penyusunan atau pembuatan modul memiliki tujuan sebagai berikut:

- 1) Agar peserta didik dapat belajar secara mandiri atau dengan bimbingan pendidikan.
- 2) Agar peran pendidik tidak terlalu dominan dan otoriter dalam kegiatan pembelajaran.
- 3) Melatih kejujuran peserta didik.
- 4) Mengkombinasikan berbagai tingkat dan kecepatan peserta didik. Bagi peserta didik yang kecepatan belajarnya tinggi, maka mereka akan dapat belajar lebih cepat serta menyesuaikan modul dengan lebih cepat pula. Dan sebaliknya bagi yang lambat. Maka mereka dipersilahkan untuk mengulangnya kembali.
- 5) Agar peserta didik mampu mengukur sendiri tingkat penguasaan materi yang telah dipelajari.

Sedangkan menurut Suryobroto (1986: 154) tujuan dan maksud digunakannya modul didalam proses pembelajaran antara lain

- 1) Tujuan pendidikan dapat tercapai secara efisien dan efektif.
- 2) Peserta didik dapat mengikuti program pendidikan sesuai dengan kecepatan dan kemampuannya sendiri.
- 3) Peserta didik dapat sebanyak mungkin menghayati dan melakukan kegiatan belajar sendiri, baik dibawah bimbingan atau tanpa bimbingan guru.
- 4) Peserta didik dapat mengetahui dan menilai hasil belajarnya secara berkelanjutan.
- 5) Peserta didik benar-benar menjadi titik pusat kegiatan belajar mengajar.
- 6) Kemampuan peserta didik dapat diikuti dengan frekuensi yang lebih tinggi melalui evaluasi yang dilakukan pada setiap modul berfikir.

- 7) Modul disusun dengan berdasar kepada konsep "*mastery learning* " suatu konsep yang menekankan bahwa murid harus secara optimal menguasai bahan pelajaran yang disajikan dalam modul itu.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa pembelajaran dengan menggunakan modul memiliki tujuan agar peserta didik dapat belajar secara mandiri dengan pendampingan guru serta mampu meningkatkan motivasi dan gairah belajar. Selain itu dengan penggunaan modul diharapkan peserta didik dapat berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran sesuai dengan potensi belajar yang dimilikinya, serta dengan pembelajaran modul mereka dapat mengukur atau mengevaluasi sendiri tingkat penguasaan materi yang telah dipelajari dengan menggunakan tes, sehingga tujuan pembelajaran dapat berjalan secara efektif dan efisien.

d. Karakteristik Modul

Untuk menghasilkan modul yang mampu meningkatkan motivasi belajar, pengembangan modul harus memperhatikan karakteristik yang diperlukan menurut (Daryanto, 2013: 9-11) dan menurut (Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, 2008: 4-8) adalah sebagai berikut:

- 1) *Self Instructional*
- 2) *Self Contained*
- 3) *Stand Alone*
- 4) *Adaptif*
- 5) *User Friendly*

Karakteristik modul dari beberapa pendapat diatas dijelaskan ada 5 karakteristik yaitu *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *user friendly*. Dari kelima karakteristik memiliki pengertian berbeda-beda.

- a) *Self Instruction*, dengan adanya modul peserta didik dapat belajar secara mandiri dengan pendampingan guru. Untuk memenuhi karakteristik tersebut, maka didalam modul harus berisi tujuan-tujuan pembelajaran,

materi pembelajaran, ilustrasi gambar untuk kejelasan materi sehingga mudah dipahami peserta didik dan berisi soal-soal untuk mengukur sejauh mana penguasaan materi peserta didik.

- b) Self Contained*, keseluruhan materi pembelajaran yang diperlukan termuat dalam modul secara utuh dengan tujuan agar peserta didik dapat mempelajari materi secara tuntas.
- c) Stand Alone*, modul tidak bergantung dan tidak harus digunakan bersama-sama dengan bahan ajar yang lain atau media yang lain karena modul memiliki sifat berdiri sendiri.
- d) Adaptif*, modul hendaknya memiliki daya adaptif yang tinggi terhadap ilmu pengetahuan dan teknologi. Modul dapat dikatakan adaptif apabila modul dapat menyesuaikan dengan perkembangan ilmu, teknologi serta dapat digunakan sampai kurun waktu tertentu.
- e) User Friendly*, modul memiliki instruksi dan paparan informasi yang bersifat sederhana, mudah dimengerti serta menggunakan istilah yang umum digunakan.

Sedangkan menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2007: 133), menyatakan bahwa karakteristik modul antara lain:

1. Berbentuk unit terlengkap pengajaran terkecil dan lengkap.
2. Berisi rangkaian kegiatan belajar yang dirancang secara sistematis.
3. Berisi tujuan belajar yang dirumuskan secara jelas dan khusus.
4. Memungkinkan peserta didik untuk belajar mandiri.
5. Merupakan realisasi perbedaan individu serta perwujudan pengajaran individual.

Dari beberapa penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam pengembangan modul harus memperhatikan karakteristik modul diantaranya adalah *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *user friendly*, sehingga modul yang dihasilkan dapat menumbuhkan motivasi peserta didik

dalam menerima materi pembelajaran sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai.

e. Langkah-Langkah Penyusunan Modul

Dalam penyusunan modul ada beberapa langkah-langkah yang harus diperhatikan, untuk menghasilkan modul yang tepat digunakan sebagai bahan ajar dalam membantu proses pembelajaran dan yang sesuai dengan tujuan pembelajaran. Menurut Nasution (2010: 217) langkah-langkah penyusunan modul adalah sebagai berikut:

- 1) Merumuskan sejumlah tujuan secara jelas, spesifik, dalam bentuk kelakuan siswa yang dapat diamati dan diukur.
- 2) Urutan tujuan-tujuan itu untuk menentukan langkah-langkah yang diikuti dalam modul.
- 3) Tes diagnostik untuk mengukur latar belakang peserta didik, pengetahuan dan kemampuan yang telah dimilikinya sebagai prasyarat untuk menempuh modul. Ada hubungan antara butir-butir test dengan tujuan-tujuan modul.
- 4) Menyusun alasan atau rasional pentingnya modul ini bagi siswa. Siswa harus yakin akan manfaat modul itu agar ia bersedia mempelajarinya dengan sepenuh tenaga.
- 5) Kegiatan-kegiatan belajar direncanakan untuk membantu dan membimbing siswa agar mencapai kompetensi-kompetensi seperti dirumuskan dalam tujuan.
- 6) Menyusun post test untuk mengukur hasil belajar murid.
- 7) Menyiapkan pusat sumber-sumber berupa bacaan yang terbuka bagi siswa setiap waktu.

Sebelum penyusunan modul yang dilakukan adalah merumuskan tujuan pembelajaran yang spesifik, tetapi dalam prakteknya sering dimulai dengan penentuan topik dan bahan pelajarannya yang dapat dipecahkan dalam bagan-bagan yang lebih kecil yang akan dikembangkan menjadi modul. Tujuan-tujuan tersebut adalah untuk menentukan langkah-langkah yang harus diikuti dalam modul. Kegiatan-kegiatan belajar harus direncanakan untuk membantu dan membimbing peserta didik agar mencapai kompetensi-kompetensi seperti yang dirumuskan dalam tujuan pembelajaran, sehingga dengan penggunaan modul

diharapkan dapat mendorong peserta didik untuk belajar secara aktif sesuai dengan kebutuhan peserta didik. Menurut Daryanto (2013:16) penyusunan modul dilakukan dengan tahapan sebagai berikut

- 1) Analisis kebutuhan modul
Tahap ini bertujuan untuk menentukan materi yang diperlukan dalam kegiatan pembelajaran. Dalam menentukan materi, dilakukan analisis kebutuhan modul yang merupakan kegiatan mengenai silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) sesuai dengan kurikulum untuk memperoleh informasi modul yang dibutuhkan oleh peserta didik dalam mempelajari kompetensi yang telah diprogramkan.
- 2) Desain modul dan Menentukan judul modul
Desain penulisan modul yang dimaksud adalah rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) yang telah disusun oleh guru. Didalam RPP telah memuat strategi pembelajaran dan media yang digunakan, garis besar materi pembelajaran dan metoda penilaian serta perangkatnya. Dengan demikian, RPP diacu sebagai desain dalam penyusunan atau penulisan modul. Setelah desain modul selanjutnya menentukan judul modul, untuk judul modul harus mengacu pada kompetensi-kompetensi dasar atau materi pokok yang ada didalam silabus.
- 3) Implementasi
Merupakan kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan sesuai dengan alur yang telah digariskan dalam modul. Bahan, alat, media dan lingkaran belajar yang dibutuhkan dalam kegiatan pembelajaran diupayakan dapat dipenuhi agar tujuan pembelajaran dapat tercapai.
- 4) Penulisan modul
Ada beberapa hal yang perlu dijadikan acuan dalam proses penulisan modul seperti perumusan kompetensi dasar yang harus dikuasai, penentuan alat penilaian, penyusunan materi, urutan pengajaran dan struktur bahan ajar.
- 5) Penilaian
Penilaian bertujuan untuk mengetahui tingkat penguasaan peserta didik setelah mempelajari seluruh materi yang ada dalam modul. Pelaksanaan penilaian mengikuti ketentuan yang telah dirumuskan dalam modul.
- 6) Evaluasi dan validitas
Evaluasi untuk mengetahui dan mengukur apakah implementasi pembelajaran dengan modul dapat dilaksanakan sesuai dengan desain pengembangan. Sedangkan validasi merupakan proses untuk menguji kesesuaian modul dengan kompetensi yang menjadi target belajar. Validitas dapat dilakukan dengan cara meminta bantuan ahli yang sesuai kompetensi yang dipelajari.

Tahapan-tahapan penyusunan modul diatas, modul diharapkan dapat dibuat sesuai dengan tujuan pembelajaran. Materi yang ditulis disesuaikan dari

penggunaan silabus serta kompetensi dasar sehingga kegiatan pembelajaran dapat tercapai dengan baik. Selain itu didalam tahapan penyusunan modul terdapat penilaian yang berfungsi untuk mengukur tingkat penguasaan peserta didik setelah mempelajari keseluruhan materi yang ada didalam modul. Penilaian dapat berupa tes objektif yang diberikan setiap akhir materi. Kemudian dilakukan uji validitas yang merupakan proses untuk menguji kesesuaian modul dengan kompetensi yang menjadi target belajar. Sehingga materi yang terdapat dalam modul sesuai dengan tujuan pembelajaran.

Sedangkan menurut Purwanto, dkk (2007: 13) penyusunan modul pembelajaran sebaiknya mengikuti langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Perencanaan
- 2) Penulisan
- 3) Review, uji coba dan revisi
- 4) Finalisasi

Dari beberapa pendapat tentang langkah-langkah penyusunan modul, yang digunakan adalah menurut Purwanto, dkk yang terdiri dari 4 langkah penyusunan yaitu perencanaan, penulisan, review, uji coba, revisi dan finasisasi. Perencanaan merupakan tahap yang paling penting dalam pengembangan modul. Perencanaan pengembangan modul biasanya disesuaikan dengan melihat silabus, kurikulum dan kompetensi dasar yang digunakan, sehingga nantinya modul yang dikembangkan dapat membantu peserta didik dalam mencapai tujuan pembelajaran secara efektif dan efisien.

Selanjutnya tahap penulisan, merupakan tahap yang dapat menghasilkan rancangan modul seperti garis-garis besar isi modul. Garis besar modul berisi tentang sasaran peserta didik, tujuan pembelajaran, uraian materi, rangkuman, dan tes untuk mengukur dan menilai penguasaan materi. Review, uji coba dan revisi merupakan tahap kelanjutan dari penulisan modul, modul yang telah

dikembangkan di tunjukkan kepada beberapa ahli yaitu ahli media dan ahli materi. Tugas para ahli adalah mengkritik dan memberikan saran terhadap modul yang dikembangkan. Setelah direview dilakukan revisi sebelum di uji cobakan. Uji coba modul dilakukan dalam kelompok kecil yang diambil secara sampel. Setelah uji coba dalam skala kecil dilakukan revisi, baru kemudian diuji cobakan dalam skala luas. Revisi dilakukan untuk perbaikan bahan ajar agar modul yang dikembangkan dapat sesuai dengan tujuan pembelajaran.

Tahap terakhir dalam penyusunan modul adalah finalisasi dan percetakan. Pada tahap ini meneliti kebenaran dan kelengkapan modul sebelum modul siap untuk dicetak. Pencetakan diharapkan dapat dibaca dengan baik dan miliki daya tarik terhadap pembacanya, sehingga modul yang dibuat dapat membantu dalam kegiatan pembelajaran serta dapat menumbuhkan motivasi peserta didik dalam mengikuti pembelajaran.

f. Elemen Modul yang Baik

Untuk menghasilkan modul pembelajaran yang mampu memerankan fungsi dan perannya dalam pembelajaran yang efektif, menurut (Daryanto, 2013: 13-15) dan (Azhar Arsyad, 2004: 87-90) modul perlu dirancang dan dikembangkan dengan memperhatikan beberapa elemen yang mensyaratkannya, yaitu: format, organisasi, daya tarik, ukuran huruf, spasi kosong, dan konsistensi.

1) Format

Beberapa hal yang perlu diperhatikan terkait dengan format modul adalah sebagai berikut:

a) Gunakan format kolom (tunggal atau multi) yang proporsional.

Penggunaan kolom tunggal atau multi harus sesuai dengan bentuk dan

ukuran kertas yang digunakan. Jika menggunakan kolom multi, hendaknya jarak dan perbandingan antar kolom secara proporsional.

- b) Gunakan format kertas (vertikal atau horisontal) yang tepat. Penggunaan format kertas secara vertikal atau horizontal harus memperhatikan tata letak dan format pengetikan.
- c) Gunakan tanda-tanda (*icon*) yang mudah ditangkap dan bertujuan untuk menekankan pada hal-hal yang dianggap penting atau khusus. Tanda dapat berupa gambar, cetak tebal, cetak miring atau lainnya.
- d) Isi yang berbeda supaya dipisahkan dan dilabel secara visual.

2) Organisasi

- a) Menyusun teks sedemikian rupa sehingga informasi mudah dipahami.
- b) Menampilkan peta atau bagan yang menggambarkan cakupan materi yang akan dibahas dalam modul.
- c) Mengorganisasikan isi materi pembelajaran dengan urutan dan susunan yang sistematis, sehingga memudahkan peserta didik memahami materi pembelajaran.
- d) Menyusun naskah, gambar dan ilustrasi sedemikian rupa sehingga informasi mudah mengerti oleh peserta didik.
- e) Mengorganisasikan antar bab, antarunit dan antar paragraf dengan susunan dan alur yang memudahkan peserta didik memahaminya.
- f) Mengorganisasikan antar judul, subjudul dan uraian yang mudah diikuti oleh peserta didik.

3) Daya Tarik

Daya tarik modul dapat ditempatkan di beberapa bagian seperti:

- a) Bagian sampul (cover) depan, dengan mengkombinasikan warna, gambar (ilustrasi), bentuk dan ukuran huruf yang serasi.
 - b) Bagian isi modul dengan menempatkan rangsangan-rangsangan berupa gambar atau ilustrasi, pencetakan huruf tebal, miring, garis bawah atau warna.
 - c) Tugas dan latihan dikemas sedemikian rupa sehingga menarik.
- 4) Bentuk dan Ukuran Huruf
- a) Gunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca sesuai dengan karakteristik umum peserta didik.
 - b) Gunakan perbandingan huruf yang proporsional antar judul, sub judul dan isi naskah.
 - c) Hindari penggunaan huruf kapital untuk seluruh teks, karena dapat membuat proses membaca menjadi sulit.
- 5) Ruang
- Tujuan adanya ruang kosong untuk memberikan kesempatan terhadap peserta didik atau pembaca beristirahat pada titik-titik tertentu. Penempatannya dapat dilakukan dibeberapa tempat seperti:
- a) Ruang sekitar judul bab dan sub bab.
 - b) Batas tepi (margin), batas tepi yang luas memaksa perhatian peserta didik atau peserta didik untuk masuk ketengah-tengah halaman.
 - c) Pergantian antar paragraf dan dimulai dengan huruf kapital.
- 6) Konsistensi
- a) Gunakan konsistensi format dari halaman ke halaman. Usahakan agar tidak menggabungkan cetakan huruf dan ukuran huruf.

- b) Usahakan untuk konsisten dalam jarak spasi. Jarak antara judul dan baris pertama serta garis samping supaya sama, dan antara judul dan teks utama. Jarak baris atau spasi yang tidak sama sering dianggap buruk, tidak rapi.
- c) Gunakan tata letak pengetikan yang konsisten, baik pola pengetikan maupun margin atau batas-batas pengetikan.

Berdasarkan beberapa pendapat dan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa untuk menghasilkan modul yang mampu memerankan fungsinya didalam proses pembelajaran yang efektif, maka modul harus memiliki beberapa syarat elemen yang baik yaitu penggunaan format yang terdiri dari format kolom yang proporsional, format kertas yang tepat, dan tanda-tanda (icon) yang mudah ditangkap. Kemudian untuk memudahkan peserta didik dalam memahami materi pembelajaran dapat dengan mengorganisasikan isi materi pembelajaran sesuai urutan dan susunan yang sistematis. Modul memiliki daya tarik, biasanya daya tarik pada modul ditempatkan pada bagian cover depan, isi modul, tugas dan latihan yang dibuat dengan kombinasi warna, gambar serta ukuran huruf yang serasi sehingga akan lebih menarik, terutama pada bagian sampul dan isi modul. Biasanya peserta didik akan melihat bagian depan modul terlebih dahulu, dengan tampilan awal yang menarik otomatis peserta didik juga akan tertarik untuk melihat bagian isi dari modul.

Selain itu bentuk dan ukuran huruf merupakan hal yang perlu diperhatikan dalam modul karena ukuran dan bentuk huruf yang tidak sesuai akan mengakibatkan peserta didik kesulitan dalam membaca dan memahami materi, maka digunakan bentuk dan ukuran huruf yang mudah dibaca oleh peserta didik. Terdapat pula ruang kosong untuk memberikan kesempatan terhadap peserta

didik pada titik-titik tertentu seperti ruang sekitar judul bab dan sub bab. Elemen terakhir dalam modul adalah konsistensi yang terkait dengan format penulisan dan pengorganisasian.

g. Unsur-Unsur Modul

Berdasarkan definisi modul, modul memiliki unsur-unsur menurut (Nana Sdjana & Ahmad Riva'i, 2007:134) dan (Suryosubroto, 1983 dalam buku karangan Made Wena, 2011) antara lain pedoman guru, lembar kegiatan peserta didik, lembar kerja, kunci lembar kerja dan lembar tes.

1) Pedoman Guru

Pedoman guru berisi petunjuk-petunjuk guru agar pengajaran dapat diselenggarakan secara efisien dan memberikan penjelasan tentang:

- a) Kegiatan-kegiatan yang harus dilakukan oleh peserta didik didalam proses pembelajaran.
- b) Waktu yang disediakan untuk menyelesaikan modul.
- c) Alat-alat pengajaran yang harus digunakan.
- d) Petunjuk-petunjuk evaluasi yang harus dikerjakan oleh peserta didik.

2) Lembar Kegiatan peserta didik

Lembar kegiatan ini memuat materi pelajaran yang harus dikuasai oleh peserta didik. Penyusunan materi pelajaran ini disesuaikan dengan tujuan-tujuan instruksional yang akan dicapai yang telah dirumuskan dalam modul, materi pelajaran juga disusun secara teratur langkah demi langkah sehingga dapat diikuti dengan mudah oleh peserta didik.

3) Lembar Kerja

Lembar kerja menyertai lembar kegiatan peserta didik, digunakan untuk menjawab atau mengerjakan soal-soal tugas-tugas atau masalah-masalah yang harus dipecahkan. Lembar kerja dapat dikerjakan secara berkelompok.

4) Kunci Lembar Kerja

Maksud diberikannya kunci lembar kerja ialah agar peserta didik dapat mengevaluasi dan menilai sendiri hasil pekerjaannya. Apabila peserta didik membuat kesalahan-kesalahan dalam pekerjaannya maka ia dapat meninjau kembali pekerjaannya.

5) Lembar Tes

Lembar tes merupakan alat evaluasi yang digunakan sebagai pengukur keberhasilan atau tercapai tidaknya tujuan yang telah dirumuskan dalam modul. Jadi keberhasilan pengajaran dengan sesuatu modul tidak dinilai atas dasar jawaban-jawaban pada lembar kerja. Lembar tes berisi soal-soal untuk menilai keberhasilan murid dalam mempelajari bahan yang disajikan dalam modul.

6) Kunci Lembaran Tes

Tes digunakan sebagai alat koreksi sendiri terhadap penilaian yang dilaksanakan.

h. Penulisan Modul

Dalam pengembangan modul dipilih struktur atau kerangka yang sederhana dan yang paling sesuai dengan kebutuhan kondisi yang ada. Kerangka penulisan modul menurut Daryanto, (2013: 26-30) terdiri dari beberapa komponen diantaranya:

- 1) Deskripsi Kerangka
 - a) Halaman sampul
 - b) Halaman francis
 - c) Kata pengantar
 - d) Daftar Isi
 - e) Peta kedudukan modul
 - f) Gosarium
- 2) Pendahuluan
 - a) Kompetensi Dasar
 - b) Deskripsi
 - c) Prasyarat
 - d) Penggunaan modul
 - e) Tujuan akhir
- 3) Pembahasan
 - a) Tujuan
 - b) Uraian materi
 - c) Rangkuman
 - d) Tugas
 - e) Tes formatif
 - f) Lembar kerja
- 4) Evaluasi
 - a) Tes kognitif
 - b) Tes psikomotor
 - c) Penilaian sikap.
- 5) Kunci Jawaban
- 6) Daftar Pustaka

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa dalam penulisan modul ada beberapa kerangka penulisan diantaranya adalah

(1) Deskripsi kerangka yang terdiri dari:

- (a) Halaman sampul berisi judul modul, gambar ilustrasi bidang studi, bidang keahlian, instusi penerbit dan tahun disusun modul.
- (b) Halaman francis berisi judul modul, nama penyusun, nama editor dan tahun pembuatan.
- (c) Kata pengantar memuat informasi tentang peran modul dalam proses pembelajaran.
- (d) Daftar isi memuat kerangka modul yang dilengkapi dengan nomor.

- (e) Peta kedudukan modul merupakan diagram yang menunjukkan keseluruhan program pembelajaran dan glosarium memuat istilah-istilah sulit dan asing yang digunakan didalam materi.
- (2) Pendahuluan yang terdiri dari
- (a) Standar kompetensi kompetensi dasar yang berisi uraian yang akan dipelajari pada modul.
 - (b) Deskripsi merupakan penjelasan singkat tentang nama dan ruang lingkup isi modul dan hasil belajar yang akan dicapai setelah menyelesaikan modul.
 - (c) Prasyarat merupakan petunjuk kemampuan awal yang disyaratkan untuk mempelajari modul.
 - (d) Penggunaan modul berisi tata cara menggunakan modul yang baik bagi peserta didik maupun guru.
 - (e) Tujuan pembelajaran berisi tujuan-tujuan yang ingin dicapai dalam proses pembelajaran.
- (3) Pembahasan yang terdiri dari rencana pembelajaran peserta didik, uraian materi, rangkuman, tugas, tes formatif dan lembar kerja praktik. Evaluasi yang terdiri dari tes kognitif, psikomotorik dan penilaian sikap. Kerangka terakhir dari penyusunan modul adalah kunci jawaban dan daftar pustaka.

3. Tinjauan Mata Pelajaran

Produk *cake* merupakan salah satu mata pelajaran yang mempelajari tentang pembuatan *cake* mulai dari dasar pembuatan *cake*, *gateaux*, dan *torten*, bahan penghias *cake*, cara membuat roll cake, membuat *cake* untuk ulang tahun dan pernikahan. *Cake* merupakan makanan yang dibuat dengan mengkombinasikan tepung terigu, gula, telur, susu dan bahan pemberi rasa.

Mata pelajaran *produk cake* diberikan kepada peserta didik kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang merupakan keahlian Patiseri sesuai dengan kurikulum 2013. Salah satu materi dalam mata pelajaran Produk *cake* adalah *cake* ulang tahun.

Berdasarkan materi pokok *cake* ulang tahun terdiri dari 2 kompetensi dasar. Berikut adalah kompetensi inti, kompetensi dasar dan indikator mata pelajaran produk *cake* pada materi pembuatan *cake* ulang tahun.

Tabel 1. Kompetensi Inti Mata Pelajaran Produk *Cake*

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
KI 2 :Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleransi, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3 :Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
KI 4 :Mengolah, menalar dan menyajikan dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan yang dipelajari disekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan

Sumber: Silabus Mata Pelajaran Produk *Cake*, (2013)

Kompetensi dasar terdiri dari dari pengetahuan yang bersumber pada kompetensi inti. Adapun kompetensi dasar untuk *Cake* ulang tahun ulang tahun dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kompetensi Dasar dan Indikator Mata Pelajaran Produk Cake Materi *Cake Ulang Tahun*

Kompetensi dasar	Indikator
Mensyukuri karunia tuhan yang maha esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya	
Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake	
Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.	
Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja	
Menganalisis untuk <i>cake</i> ulang tahun	<ul style="list-style-type: none"> a) Mengidentifikasi <i>cake</i> ulang tahun menurut jenisnya. b) Memilih <i>cake</i> ulang tahun sesuai dengan bahan dan usia. c) Menggunakan peralatan yang sesuai dengan kegunaannya.
Membuat <i>cake</i> ulang tahun	<ul style="list-style-type: none"> a) Membuat <i>cake</i> ulang tahun dengan jenis <i>cake (sponge cake)</i> dan resep standar desain yang telah ditentukan b) Merancang desain <i>cake</i> ulang tahun c) Membuat <i>cake decoration</i> dari bahan <i>buttercream</i> dan <i>fondant</i>. d) Menyimpan <i>cake</i> ulang tahun sesuai dengan karakter bahan.

Sumber: Silabus Mata Pelajaran Produk *Cake*, (2013)

Materi pokok yang dipelajari dalam *cake* ulang tahun terdiri dari :

a. Pengetahuan

1) Pengertian *cake* ulang tahun.

Cake ulang tahun merupakan *cake* yang dihias dan biasanya disajikan untuk merayakan pesta ulang tahun mulai dari anak-anak sampai remaja. Dalam budaya barat *birthday cake* didefinisikan sebagai *pastry* atau *desert* yang disajikan kepada seseorang dihari ulang tahunnya.

2) Jenis dan macam-macam *cake* ulang tahun.

a) *Cake* ulang tahun untuk anak-anak (laki-laki dan perempuan).

Cake ulang tahun untuk anak-anak biasanya dibentuk sesuai dengan karakter kesukaannya. Karakter kesukaan anak berbeda-beda, biasanya untuk anak perempuan bisa berbentuk boneka, princes sedangkan untuk anak laki-laki biasanya berbentuk jagoan dan tokoh kartun.

b) *Cake* ulang tahun untuk remaja.

Cake remaja dibuat sesuai dengan karakter anak, karena *cake* ulang tahun remaja berbeda dengan *cake* ulang tahun untuk anak-anak. Pada usia ini anak menuju remaja. Karakteristik *cake* untuk remaja hanya menggunakan 3 warna selain itu juga memiliki warna yang lebih *soft*, tidak terlalu mencolok dan biasanya berbentuk bunga-bunga.

3) Alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan *cake* ulang tahun.

a) Alat-alat yang digunakan.

Alat alat yang digunakan dalam pembuatan *cake* ulang tahun terdiri dari pisau roti, paku mawar, *lezzy susan*, *piping bag*, *sputit*, gunting mawar, *smooter*, *rolling pin*, spatula dan pisau palet.

b) Bahan-bahan yang digunakan.

Dalam pembuatan *cake* ulang tahun jenis *cake* yang digunakan adalah *sponge cake*. *Sponge cake* terbuat dari bahan dasar telur, gula, mentega, tepung dan bahan tambahan lainnya. Sedangkan bahan untuk menghias *cake* antara lain *buttercream* dan *fondant*.

4) Teknik mengcover dan menghias *cake*.

a) Teknik mengcover cake dengan menggunakan *buttercream*.

1. Menyiapkan bahan dan alat yang digunakan untuk menghias *cake*, sebelum digunakan *cake* disimpan dalam lemari pendingin sehingga *cake* akan mudah dibentuk.
2. Membagi *cake* menjadi 2 bagian, potong bagian atas yang kering agar permukaan rata sehingga mudah dihias.
3. Menyiapkan satu bagian untuk dioles dengan selai kemudian dioles dengan menggunakan selai dan *buttercream*.
4. Setelah dioles dengan selai ditutup dengan satu bagiannya kembali dan dirapikan.
5. Mengoles semua bagian dengan menggunakan *buttercream* dengan menggunakan spatula sampai semua permukaan menjadi halus.

b) Teknik mengcover *cake* dengan menggunakan *fondant*.

1. Menyiapkan *cake* yang telah dicover dengan menggunakan *buttercream*, fungsi *buttercream* adalah untuk merekatkan *fondant* pada *body cake*.
2. Mengiling *fondant* dengan menggunakan *rolling pin* sampai didapat ukuran dan ketebalan yang dikehendaki jangan terlalu tipis, karena jika terlalu tipis maka lembaran *fondant* akan mudah sobek.

3. Setelah halus *fondant* diletakkan diatas *cake* dengan perhitungan agar semua bagian bisa tercover dengan baik dan sempurna.
4. Merapikan *cake* dengan menggunakan *smoother* dan merapikan bagian tepi bawah dengan menggunakan *rolling cutter*.

b. Ketrampilan

- 1)Memilih dan menyiapkan bahan *cake* ulang tahun.
- 2)Membuat *cake*, mendesain dan mengaplikasikan hiasan pada *cake*.
- 3)Menyajikan dan menyimpan *cake* ulang tahun.

B. Kajian Penelitian Yang Relevan

Dalam penelitian ini, peneliti mengkaji beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan modul diantaranya adalah:

- a. Penelitian yang relevan dilakukan oleh Ririn Ristiani (2016) yang berjudul "Pengembangan Modul Pengolahan Dan Penyajian Hidangan Penutup (*Dessert*) Untuk Peserta Didik Kelas Xi Jasa Boga Di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada uji coba skala luas, 3 penilaian yang berikan peserta didik yaitu aspek materi, fungsi, manfaat dan kemenarikan modul. Modul dibuat sesuai dengan kebutuhan peserta didik dan cukup menarik, sehingga jika dilihat dari 3 penilaian yaitu fungsi, materi, manfaat dan kemenarikan modul sangat layak untuk digunakan.
- b. Penelitian yang relevan dilakukan oleh Ratih Tiaraningrum (2015) yang berjudul "Pengembangan Modul Pengolahan Pangan Buah Dan Sayuran Pada Mata Pelajaran Prakarya Kelas VII Di SMP Negeri 1 Piyungan Bantul Yogyakarta". Hasil penelitian menunjukkan bahwa modul yang dibuat menghasilkan kategori sangat layak dengan untuk skala kecil dan luas. Hal ini menunjukkan bahwa modul pengolahan pangan buah dan sayuran pada mata

pelajaran prakarya dikelas VII secara keseluruhan sangat layak dan dapat digunakan sebagai bahan media pembelajaran di SMP Negeri 1 Piyungan Bantul Yogyakarta.

- c. Penelitian yang relevan dilakukan oleh Ketut Krisnayuni, I Gede Mahendra Darmawiguna & I Made Putrama (2017) dalam jurnal yang berjudul *"Developing Project Based Learning E-Module For The Course Of Video Editing"*. Hasil penelitian yang berupa tanggapan peserta didik yang dikumpulkan melalui kuesioner menunjukkan bahwa respon peserta didik terhadap modul sangat positif yang ditunjukkan dengan skor rata-rata 94.37, sehingga dapat disimpulkan bahwa modul yang dikembangkan dalam kategori sangat baik.

C. Kerangka Berfikir

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan sekolah menengah kejuruan yang menyelenggarakan mata pelajaran produk *cake*. Pembelajaran disemester genap peserta didik kelas XI mempelajari tentang 2 materi yaitu tentang pembuatan *cake* ulang tahun dan *cake* pernikahan. Pada Penelitian ini hanya akan membahas khususnya materi pelajaran tentang pembuatan *cake* ulang tahun untuk kelas XI Jurusan Patiseri.

Berdasarkan observasi yang dilakukan terhadap guru pengampu mata pelajaran tersebut terdapat beberapa masalah pada proses pembelajaran. Didalam proses pembelajaran khususnya pembelajaran yang berlangsung didalam kelas hanya menggunakan metode ceramah dan demonstrasi.

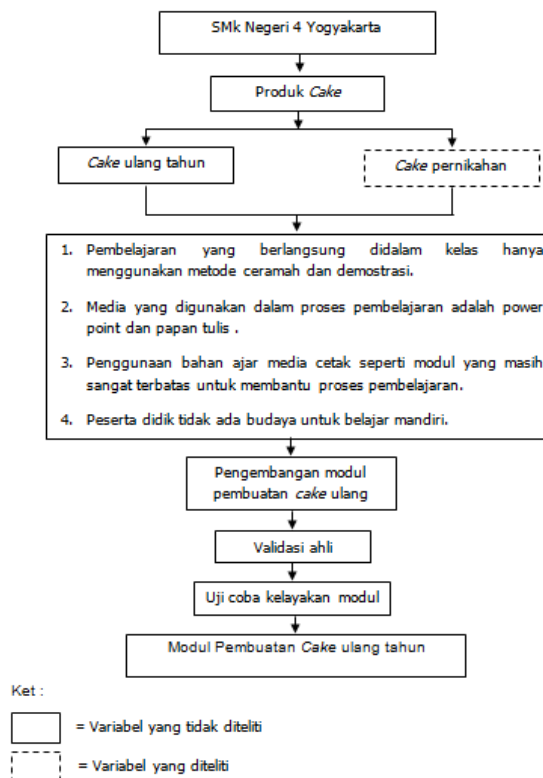
Penggunaan metode pembelajaran yang kurang tepat maka akan menyebabkan kejenuhan bagi peserta didik dalam menerima pelajaran serta peserta didik juga mengalami kesulitan dalam menerima materi yang

disampaikan oleh guru, karena dengan metode tersebut peserta didik hanya presentasi, mencatat dan mendengarkan apa yang disampaikan oleh guru. Selain itu media pembelajaran yang biasanya digunakan adalah papan tulis dan powerpoint. Penggunaan media cetak sebagai bahan ajar misalnya modul masih sangat terbatas untuk pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun. Sehingga hal tersebut dapat mempengaruhi motivasi belajar peserta didik, karena dengan penggunaan metode pembelajaran ceramah maka peserta didik hanya mencatat apa yang disampaikan oleh guru, sehingga peserta didik tidak ada budaya mandiri. Media pembelajaran adalah bahan ajar atau alat yang digunakan untuk membantu proses pembelajaran sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai. Media yang digunakan untuk membantu dalam proses pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun adalah media cetak yang berupa modul.

Modul pembuatan *cake* ulang tahun merupakan media yang digunakan sebagai bahan ajar untuk membantu atau mendukung proses pembelajaran di dalam kelas khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun. Modul memiliki komponen-komponen pembelajaran seperti identitas modul, petunjuk pengerjaan modul, tujuan pembelajaran, bahan bacaan, kegiatan belajar mengajar, media dan sumber pembelajaran dan tes. Dengan adanya modul pembuatan *cake* ulang tahun diharapkan mampu mengatasi pembelajaran yang sebelumnya hanya dengan mengandalkan informasi yang diberikan oleh guru, sehingga dengan penggunaan bahan ajar modul dapat mendorong dan menggerakkan peserta didik untuk belajar secara mandiri atau individu didalam memahami mata pelajaran khususnya pada materi pembuatan *cake* ulang tahun. Selain itu peserta didik dapat menentukan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* ulang tahun serta mampu merancang desain *cake* ulang tahun

untuk selanjutnya diaplikasikan dalam wujud nyata atau dalam kegiatan praktik, sehingga dengan merancang desain *cake* dalam bentuk gambar, otomatis akan membuat peserta didik tertantang untuk membuat *cake* ulang tahun yang menarik sesuai dengan tema yang ditentukan.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa modul yang dirancang harus dapat mengatasi permasalahan belajar. Oleh karena itu modul yang dibuat harus melewati beberapa tahap yaitu validasi oleh ahli media, dan ahli materi. Setelah validasi ahli selesai maka dilanjutkan dengan uji kelayakan modul. Fungsi dari uji kelayakan modul adalah untuk mengetahui kelayakan modul yang digunakan dalam proses pembelajaran yaitu dilakukan uji coba skala kecil. Terakhir adalah uji coba modul dalam skala luas. Berikut ini adalah kerangka berfikir pengembangan modul pada materi pembelajaran pembuatan ccake ulang tahun dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Kerangka Berfikir

D. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
- b. Bagaimana hasil uji kelayakan pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Model Pengembangan

Penelitian pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun ini merupakan jenis penelitian pengembangan *Research and Development* (R&D). Jenis penelitian dan pengembangan *Research and Development* (R&D) merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti sehingga menghasilkan produk baru. Menurut Sugiyono (2009:3) pengembangan berarti memperdalam dan memperluas pengetahuan yang telah ada. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengembangan dan kelayakan Modul pada mata pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

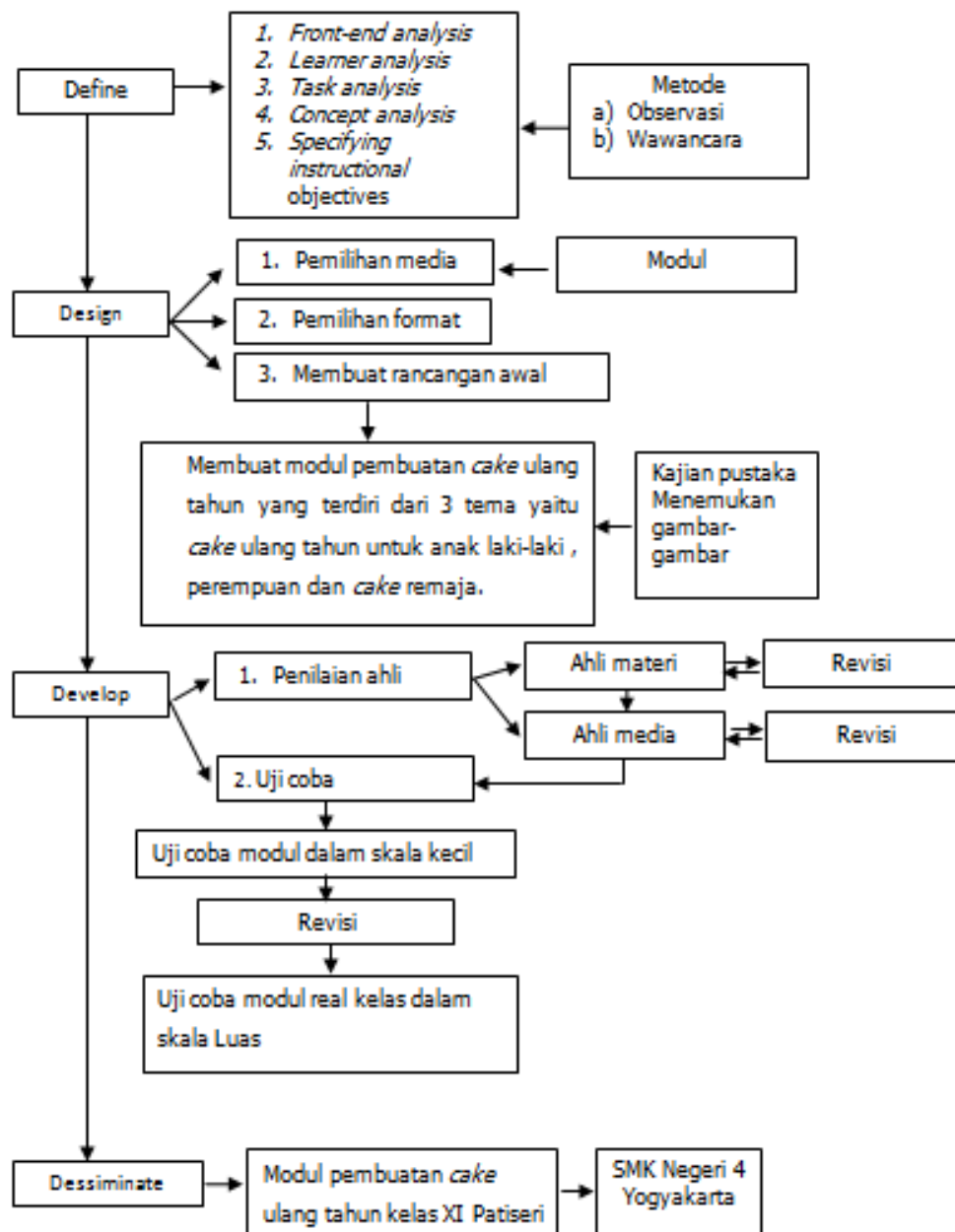
Langkah-langkah yang digunakan dalam penelitian ini adalah 4D. Model penelitian 4D merupakan singkatan dari *define, design, develop* dan *disseminate* atau diadaptasi menjadi 4 model yaitu pendefinisian, perencanaan, pengembangan dan penyebarluasan. Menurut Thiagarajan, dkk (1974:5)

'The system-approach model around which this sourcebook is organized is based upon these earlier models and upon actual field experience in designing, developing, evaluating and disseminating teacher-training material in special education. We have called our system-approach the Four-D model because it divides the instructional development process into the four stage of define, design, develop and disseminate.'

" Model sistem pendekatan ini disusun didasarkan acuan pada model-model sebelumnya dan setelah pengalaman lapangan yang terdiri dari merancang, mengembangkan, mengevaluasi dan menyebarkan materi dalam pendidikan. Model ini telah disebut sebagai sistem pendekatan model 4-D karena membagi proses pengembangan intruksional kedalam 4 tahap yaitu mendefinisikan, merancang, mengembangkan dan menyebarkan."

B. Prosedur Penelitian

Tahap ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan modul pembelajaran pada materi pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Prosedur pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar:



Gambar 2. Prosedur Pengembangan Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

Keterangan:

1. Define (Pendefinisian)

Menurut (Thiagarajan, dkk, 1974:6) tahap *define* adalah tahap untuk menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pembelajaran. Tahap *define* ini mencakup lima langkah pokok, yaitu analisis ujung depan (*front-end analysis*), analisis peserta didik (*learner analysis*), analisis tugas (*task analysis*), analisis konsep (*concept analysis*) dan perumusan tujuan pembelajaran (*specifrying instructional objectives*). Berikut ini adalah penjelasan dari beberapa analisis:

a. Analisis ujung depan (*Front-End Analysis*)

Analisis ujung depan bertujuan untuk memunculkan dan menetapkan masalah dasar yang dihadapi dalam pembelajaran, sehingga diperlukan suatu pengembangan bahan ajar. Dengan analisis ini akan didapatkan gambaran fakta, harapan dan alternatif penyelesaian masalah dasar, yang memudahkan dalam penentuan atau pemilihan bahan ajar yang dikembangkan.

b. Analisis peserta didik (*Learner Analysis*)

Analisis peserta didik merupakan telaah tentang karakteristik peserta didik yang sesuai dengan pengembangan perangkat pembelajaran. Karakteristik tersebut meliputi latarbelakang kemampuan akademik (pengetahuan), perkembangan (kognitif), serta ketrampilan-ketrampilan individu atau social yang berkaitan dengan topic pembelajaran, media, format dan bahasa yang dipilih.

c. Analisis konsep (*Concept Analysis*)

Analisis konsep merupakan satu langkah penting untuk memenuhi prinsip kecakupan dalam membangun konsep atas materi-materi yang

digunakan sebagai sarana pencapaian kompetensi dasar dan standar kompetensi.

d. Analisis Tugas (*Task Analysis*)

Analisis ini memastikan ulasan yang menyeluruh tentang tugas dalam materi pembelajaran.

e. Perumusan Tujuan Pembelajaran (*Specifying Instructional Objectives*).

Analisis ini untuk merangkum hasil dari analisis konsep dan analisis tugas untuk menentukan perilaku objek penelitian. Kumpulan objek tersebut menjadi dasar untuk menyusun tes dan merancang perangkat pembelajaran yang kemudian diintegrasikan ke dalam materi pembelajaran yang akan digunakan oleh peneliti.

Dari beberapa penjelasan analisis diatas dapat disimpulkan bahwa dalam tahap *define* terdapat 5 analisis yang digunakan yaitu analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis tugas, analisis konsep dan perumusan tujuan pembelajaran. Untuk mengetahui analisis tersebut, maka dilakukan dengan menggunakan metode observasi dan wawancara.

a) Observasi

Observasi dan pengalaman praktik lapangan dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta khususnya kelas XI Jurusan Patiseri untuk mengetahui keadaan didalam kelas yang merupakan tahap awal didalam pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun.

b) Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mengetahui pembelajaran *Produk cake* khususnya untuk materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun. Dengan

wawancara diharapkan didapatkan informasi yang berkaitan dengan masalah yang terjadi didalam proses pembelajaran.

2. Design (Perancangan)

Menurut (Thiagarajan, dkk, 1974:7) tahap perancangan bertujuan untuk merancang perangkat pembelajaran. Empat langkah yang harus dilakukan pada tahap ini yaitu: 1) Pemilihan media (*media selection*) yang sesuai dengan karakteristik materi dan tujuan pembelajaran, pemilihan media dilakukan untuk mengoptimalkan penggunaan bahan ajar dalam proses pengembangan bahan ajar pada pembelajaran kelas, 2) Pemilihan format (*format selection*) untuk mendesain atau merancang isi pembelajaran, pemilihan strategi, metode pembelajaran dan sumber belajar, 3) Rancangan awal (*initial design*) yang dimaksud adalah rancangan seluruh perangkat pembelajaran yang harus dikerjakan sebelum uji coba dilaksanakan.

Dari empat langkah perancangan diatas dapat disimpulkan bahwa perencanaan pertama adalah pemilihan media pembelajaran yaitu berupa modul yang disesuaikan dengan karakteristik peserta didik. Kemudian dilanjutkan dengan rancangan modul yang diawali dengan menyusun komponen kerangka modul yang disesuaikan dengan karakteristik materi dan tujuan pembelajaran mata pelajaran *produk cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun. Rancangan modul sendiri disesuaikan dengan pemilihan media dan pemilihan format sehingga dapat memenuhi kriteria yang menarik dan membantu dalam proses pembelajaran. Rancangan modul tentang pembuatan *cake* ulang tahun berisi tentang proses-proses atau langkah-langkah pembuatan *cake* ulang tahun yang terdiri dari berbagai jenis *cake* ulang tahun anak laki-laki ,perempuan dan *cake* remaja. Tahap ini merupakan bertujuan untuk

menghasilkan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang diharapkan dapat membantu proses pembelajaran khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

3. Develop (Pengembangan)

Menurut (Thiagarajan, dkk, 1974:7) tahap pengembangan adalah tahap untuk menghasilkan produk pengembangan yang dilakukan melalui dua langkah yaitu 1) penilaian ahli (*expert appraisal*) yang diikuti dengan revisi, 2) uji coba pengembangan (*developmental testing*). Tujuan dari tahap pengembangan ini adalah untuk menghasilkan bentuk akhir perangkat pembelajaran setelah melalui revisi berdasarkan masukan para pakar ahli dan data hasil uji coba. Langkah yang dilakukan pada tahap ini adalah sebagai berikut:

a) Validasi ahli (*ekspert appraisal*)

Menurut Thiagarajan, dkk (1974: 8), "*expert appraisal is a technique for obtaining suggestions for the improvement of the material.*" Yang artinya "Penilaian ahli adalah untuk mendapatkan saran sebagai perbaikan materi". Penilaian para ahli terhadap perangkat pembelajaran mencakup: format, bahasa, ilustrasi dan isi.

Pada tahap ini dilakukan uji validasi oleh ahli materi dan ahli media. Pada modul pembuatan *cake* ulang tahun, uji validasi dilakukan oleh 3 orang yaitu 2 ahli materi yang terdiri dari dosen ahli materi dan guru pengampu mata pelajaran, 1 ahli media yang dilakukan oleh dosen media. Kemudian berdasarkan masukan para ahli, materi pembelajaran khususnya untuk pembuatan *cake* ulang tahun direvisi untuk membuatnya lebih tepat, efektif, mudah digunakan serta memiliki kualitas teknik yang tinggi.

b) Uji Coba Pengembangan (*developmental testing*)

Uji coba dilakukan untuk memperoleh masukan langsung, berupa respon, reaksi, komentar peserta didik terhadap perangkat pembelajaran yang telah disusun. Menurut Thiagarajan, dkk (1974: 8) uji coba terbatas, revisi dan uji coba kembali terus dilakukan hingga diperoleh perangkat yang konsisten.

Uji coba untuk modul pembuatan *cake* tahun dilakukan uji skala kecil oleh 12 peserta didik di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Uji coba dilakukan untuk mengetahui pendapat peserta didik terhadap modul dari segi tujuan, materi dan kemenarikan modul. Setelah uji coba skala kecil maka selanjutnya adalah revisi produk yang bertujuan untuk memperbaiki kekurangan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun.

Tahap selanjutnya adalah uji coba skala luas, pada tahap ini dilakukan uji coba skala luas yang dilakukan di kelas XI Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta yang berjumlah 32 peserta didik. Uji coba skala luas untuk modul pembuatan *cake* ulang tahun adalah untuk mengetahui kelayakannya yang telah dinilai oleh dosen ahli, guru pengampu dan juga siswa kelas XI patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta sehingga nantinya modul tersebut dapat digunakan sebagai bahan pembelajaran khususnya pada materi pembuatan *cake* ulang tahun.

4. Disseminate (Penyebaran)

Tahap *disseminate* (penyebaran) merupakan tahap akhir dari pengembangan. Penyebarluasan modul dibatasi hanya untuk SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan jumlah yang terbatas.

C. Tempat Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang secara geografis terletak di Jalan Sidikan No. 60 Umbulharjo. Penelitian dikhususkan pada kelas XI Patiseri. Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2017 hingga Mei 2017.

D. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta yaitu dengan 32 peserta didik untuk skala luas. Subjek lain yang berperan dalam penelitian ini adalah ahli media, ahli materi sebagai validator dan 12 peserta didik dalam uji kelayakan kecil.

E. Metode Pengumpulan Data

Metode dan alat pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh data sesuai dengan yang dibutuhkan. Pengumpulan data digunakan untuk mengetahui pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat diterima atau tidak dalam pembelajaran *Produk Cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah observasi, wawancara dan kusioner (angket).

a) Observasi

Menurut Cholid Narbuka, dkk (2012: 70) mengemukakan bahwa observasi adalah alat pengumpulan data yang dilakukan cara mengamati dan mencatat secara sistematis gejala-gejala yang diselidiki. Observasi dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi didalam proses pembelajaran khususnya untuk mata pelajaran produk *cake* kelas XI jurusan

patiseri. Adapun Aspek yang diamati adalah dalam observasi dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kisi-Kisi Aspek yang Diamati Dalam Observasi

No.	Aspek yang diamati
1	Penggunaan metode pembelajaran di kelas XI patiseri untuk mata pelajaran <i>produk cake</i>
2	Penggunaan media pembelajaran selama proses pembelajaran untuk mata pelajaran <i>produk cake</i>
3	Sikap dan prilaku siswa ketika mengikuti kegiatan pembelajaran yang berlangsung.

b) Wawancara

Menurut Cholid Narbuka, dkk (2012:83) wawancara merupakan proses tanya-jawab dalam penelitian yang berlangsung secara lisan dimana dua orang atau lebih bertatap muka mendengarkan secara langsung informasi-informasi atau keterangan-keterangan. Teknik pengambilan data wawancara dilakukan untuk mengetahui keadaan media pembelajaran dan kebutuhan pembuatan modul pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Wawancara dilakukan secara tidak terstruktur yaitu wawancara bebas dimana peneliti tidak menggunakan pedoman wawancara yang telah tersusun secara sistematis dan lengkap untuk pengumpulan datanya.

c) Kuosioner (Angket)

Menurut Sukandarrumidi (2006:78) Kuesioner disebut pula sebagai angket atau *self admistrated questioner* adalah teknik pengumpulan data dengan cara mengirimkan suatu daftar pertanyaan atau pernyataan kepada responden untuk diisi. Suharsimi Arikunto (2006:151) kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang diketahuinya. Nurul Zuriah (2006:182) kuesioner adalah suatu alat pengumpulan informasi dengan cara

menyampaikan sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis untuk dijawab secara tertulis oleh responden.

Metode kuesioner adalah suatu daftar yang berisi rangkaian pertanyaan mengenai sesuatu masalah atau bidang yang akan diteliti. Dalam penelitian ini menggunakan angket atau kuesioner yang merupakan suatu alat untuk mengumpulkan data yang memuat sejumlah pertanyaan yang harus dijawab oleh responden. Selain itu kuesioner ini juga digunakan untuk mengetahui hasil kelayakan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Jenis data yang diperoleh angket ini berupa interval, skala pengukuran menggunakan *skala likert* dengan empat pilihan jawaban yaitu sangat setuju, setuju, kurang setuju dan tidak setuju.

a) Instrument Angket Kelayakan Modul Ditinjau Dari Materi

Instrument angket untuk ahli materi digunakan untuk mengukur kesesuaian modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai. Aspek-aspek yang dinilai oleh ahli materi yaitu *self instructional*, *self cointained*, *stand alone*, *adaptif* dan *user friendly*. Indikator instrumen angket ahli materi dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Materi

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1	<i>Self Instructional</i>	Kejelasan tujuan pembelajaran	1, 2
		Memuat materi pembelajaran	3, 4, 5, 6, 8
		Contoh dan ilustrasi pendukung kejelasan materi pembelajaran	9, 10
		Ketersediaan soal-soal latihan	11, 12
		Kontekstual	13, 14
		Penggunaan bahasa	15, 16
		Ketersediaan rangkuman materi pembelajaran	17, 18
		Ketersediaan instrument penilaian dan kunci jawaban	19, 20
2	<i>Self Contained</i>	Modul memuat seluruh materi sesuai kompetensi dasar	21, 22, 23
3	<i>Stand Alone</i>	Tidak bergantung pada bahan ajar/ media lain.	24, 25
4	<i>Adaptif</i>	Menyesuaikan pada perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi	26, 27
5	<i>User Friendly</i>	Instruksi dan paparan bersifat membantu	28, 29

b) Instrument Angket Kelayakan Modul Ditinjau Dari Media

Validasi media oleh media dilakukan aspek kemenarikan modul berupa format, organisasi, daya tarik, bentuk dan ukuran huruf, ruang serta konsistensi. Kisi-kisi instrument untuk ahli media dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Media

No.	Aspek	Indikator	No. Butir
1	Format	Penggunaan format	1, 2, 3
2	Organisasi	Menampilkan peta atau bagan	4, 5
		Penyusunan isi materi pembelajaran	6, 7
		Sistematika naskah, gambar dan ilustrasi	8, 9
		Pengorganisasian antara judul, sub judul dan uraian	10, 11
3	Daya tarik	Keserasian bagian cover dan bagian isi modul	12, 13, 14, 15
4	Bentuk dan ukuran huruf	Bentuk dan ukuran huruf	16, 17
		Perbandingan huruf yang proporsional	18, 19
5	Ruang	Penggunaan ruang kosong	20, 21
		Penggunaan batas tepi	22, 23
6	Kosistensi	Konsistensi dalam jarak spasi	24, 25
		Tata letak pengetikan	26, 27

c) Instrument Kuesioner Kelayakan Peserta Didik

Kuesioner kelayakan peserta didik ini digunakan untuk mengukur kesesuaian modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun. Aspek-aspek yang dinilai oleh peserta didik yaitu aspek tujuan modul, aspek materi dan aspek kemenarikan modul. Kisi-kisi instrument peserta didik dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut:

Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Peserta Didik

No.	Indikator	Indikator	Butir
1	Aspek Tujuan	Mempermudah proses belajar peserta didik	1, 2 3, 4, 5
		Mengukur kemampuan siswa	6, 7
		Memperjelas penyajian materi	8, 9
		Menambah pengetahuan siswa	10, 11
2	Aspek Materi	Kejelasan Materi	12, 13
		Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	14, 15
		Kemudahan dalam memahami materi	16, 17
		Kejelasan latihan dan soal-soal	18, 19
		Kejelasan Evaluasi	20, 21
3	Aspek kemenarikan modul	Penggunaan kalimat dan bahasa	22, 23, 24
		Bentuk dan ukuran huruf	25, 26
		Sampul	27, 28
		Penggunaan gambar	29, 30
		Kemenarikan modul	31, 32, 33

F. Uji Coba Instrument

1. Validitas

Instrument yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrument tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2015:173). Dalam penelitian ini menggunakan validitas konstruk (*construct validity*). Untuk mengukur validitas konstruk dapat menggunakan pendapat dari ahli (*experts judgment*). Dalam hal ini setelah instrument dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Validitas konstruk merupakan instrument non tes yang meliputi angket untuk ahli media, angket untuk ahli materi dan angket untuk peserta didik. Konsultasi ahli (*expert judgement*) yaitu dilakukan oleh dosen dan guru pengampu mata pelajaran *produk cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif. Dalam penelitian ini menggunakan kriteria dengan mengonversi skor yang ada pada instrument dengan *skala likert*. *Skala likert* yang digunakan dalam penelitian ini dimodifikasi dengan 4 alternatif jawaban yaitu sangat setuju, setuju, kurang setuju dan tidak setuju. Hasil angket dianalisis dengan *skala likert* dengan tabel 7.

Tabel 7. Kategori Skala *Likert*

No.	Kategori	Skor nilai
1	Sangat setuju	4
2	Setuju	3
3	Kurang setuju	2
4	Tidak setuju	1

Teknik penyajian yang digunakan untuk menentukan kategori kelayakan modul yaitu dengan mencari nilai rerata skor dari hasil validasi ahli materi, ahli media dan uji coba kelayakan kepada peserta didik pada modul pembuatan *cake* ulang tahun.

Langkah-langkah analisis data yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Melakukan rekapitulasi data yang diperoleh dari angket kedalam Ms. Excel.
2. Menghitung jumlah skor total dari tiap pernyataan.
3. Menghitung rerata skor pada setiap butir pernyataan dari masing-masing aspek:

$$\text{Rerata skor tiap butir} = \frac{\text{jumlah skor tiap pernyataan}}{\text{jumlah responden}}$$

4. Menjumlahkan rerata skor dari tiap butir pernyataan pada setiap aspek.
5. Menentukan rerata skor keseluruhan tiap-tiap aspek yaitu dengan:

$$\text{Rerata skor keseluruhan tiap-tiap aspek} = \frac{\text{jumlah rerata tiap aspek}}{\text{jumlah butir pernyataan}}$$

6. Menentukan rerata skor keseluruhan dari semua aspek yaitu dengan:

$$\text{Rerata skor keseluruhan dari semua aspek} = \frac{\text{jumlah rerata skor keseluruhan tiap aspek}}{\text{jumlah aspek}}$$

7. Mengkategorikan setiap aspek dengan rumus:

Kategori data dapat disusun menjadi tabel untuk menentukan kategori kelayakan terhadap modul yang dikembangkan yang dilihat dari setiap aspek penilaian. Penyusunan tabel berdasarkan rerata skor jawaban seluruh responden dengan mencari skor tertinggi, skor terendah, jumlah kelas, dan jarak interval (Eko Putro Widiyoko, 2015: 110-112) berikut ini adalah langkah-langkah menentukan kategori kelayakan:

- a. Menentukan jarak interval kelas yaitu dengan menggunakan model 4 pilihan.
- b. Menentukan skor tertinggi dan terendah pada setiap butir pernyataan
Nilai skor tertinggi yang ditentukan adalah 4 sedangkan terendah adalah 1.
- c. Menentukan jumlah kelas interval, karena instrument penelitian menggunakan 4 alternatif jawaban maka jumlah interval sebanyak 4

$$\text{Jarak interval} = \frac{\text{Skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{jumlah kelas interval}}$$

$$\text{Jarak interval} = \frac{4 - 1}{4} = 0.75$$

Sesuai dengan perhitungan menggunakan rumus jarak interval kelas diatas maka ditetapkan hasil perhitungan dengan rentang skor 0.75. dimulai dari nilai terendah sebesar 1 nilai akan semakin bertambah dengan rentang sebesar 0.75 sampai pada nilai tertinggi 4, untuk mendapatkan kriteria kategori yang termuat pada tabel 8:

Tabel 8. Kategori Kelayakan Modul

Rentang Nilai	Kategori
>3.25 s/d 4.00	Sangat Layak
>2.50 s/d 3.25	Layak
>1.75 s/d 2.50	Kurang layak
1.00 s/d 1.75	Tidak Layak

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Penelitian ini merupakan jenis penelitian R & D (*Research and Development*). Penelitian bertujuan untuk mengembangkan atau menghasilkan produk yang berupa modul pembelajaran tentang pembuatan *cake* ulang tahun untuk kelas XI program keahlian patiseri. Dari hasil penelitian ini dapat diketahui kelayakan modul yang telah dikembangkan, sehingga nantinya modul siap digunakan sebagai media atau bahan ajar disekolah. Model pengembangan yang digunakan adalah pengembangan 4D yaitu *define, design, development* dan *disseminate*. Berikut ini adalah pembahasan dari masing-masing tahap pengembangan.

1. *Define* (pendefinisian)

a. Front-End Analysis dan Leaner Analysis

Analisis ini bertujuan untuk memunculkan dan menetapkan masalah dasar yang terjadi didalam proses pembelajaran. Analisis ini dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi dari guru pengampu mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun yaitu melalui observasi dan wawancara. Dari hasil observasi dan wawancara didapatkan beberapa permasalahan diantaranya adalah terbatasnya bahan ajar untuk mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun yang digunakan oleh guru maupun peserta didik. Biasanya untuk menambah wawasan dan

pengetahuannya peserta didik mencari bahan materi dari internet dan e-book.

Selain itu metode yang digunakan guru dalam menyampaikan materi yaitu dengan metode ceramah, pemberian tugas kelompok, presentasi dan rangkuman materi oleh guru. Pembelajaran produk *cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta masih berpusat pada guru. Penggunaan kurikulum 2013 dalam mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun menuntun peserta didik untuk belajar mandiri dan aktif dalam kegiatan pembelajaran. Sehingga dengan permasalahan-permasalahan yang terjadi dikembangkan media pembelajaran yang berupa modul tentang pembuatan *cake* ulang tahun, yang diharapkan nantinya modul dapat membantu peserta didik dalam kegiatan pembelajaran, menambah pengetahuan, wawasan serta dapat melatih peserta didik untuk belajar secara mandiri.

b. Analisis konsep

Analisis konsep ini untuk menentukan konsep atau materi yang akan disajikan dalam modul pembelajaran. Materi-materi yang akan digunakan dalam pengembangan modul disesuaikan dengan kompetensi dasar dan silabus mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun yang digunakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Dalam materi *cake* ulang tahun terdapat 2 kompetensi dasar yaitu menganalisis *cake* ulang tahun dan membuat *cake* ulang tahun. Jenis *cake* ulang tahun yang dibahas dalam modul pembelajaran yaitu *cake* ulang tahun untuk anak laki-laki, perempuan dan *cake* ulang tahun untuk remaja. Dengan analisis konsep ini diharapkan materi yang akan dituangkan didalam modul

pembuatan *cake* ulang tahun dapat memenuhi standar aturan yang ditetapkan, sehingga tujuan yang diinginkan dalam proses pembelajaran dapat tercapai.

c. Analisis tugas

Dalam pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun, tugas-tugas disesuaikan dengan penggunaan kurikulum, karena didalam proses pembelajaran sendiri menggunakan kurikulum 2013 yang menuntut peserta didik untuk belajar secara aktif yaitu dengan cara berdiskusi dan presentasi didepan kelas. Sehingga didalam modul pengembangan pembuatan *cake* ulang tahun nantinya terdapat 2 tugas yaitu tugas kelompok dan tugas individu yang disesuaikan dengan materi, sehingga dengan tugas-tugas tersebut dapat mengukur tingkat pemahaman peserta didik terhadap materi yang telah tersampaikan.

d. Perumusan Tujuan Pembelajaran

Analisis tujuan pembelajaran ini disesuaikan berdasarkan materi dan tugas yang akan disajikan, sehingga tujuan dari pembelajaran dapat tercapai.

2. *Design* (Perencanaan)

a. Pemilihan media

Pemilihan media disesuaikan berdasarkan materi yang akan digunakan, dan sesuai dengan tujuan pembelajaran. Pemilihan media yang tepat maka dapat membantu dalam kegiatan pembelajaran khususnya untuk materi *cake* ulang tahun. Media yang digunakan yaitu modul tentang pembuatan *cake* ulang tahun. Penggunaan modul ini diharapkan nantinya dapat membantu peserta didik dalam memahami materi serta dapat

menjembatani informasi yang sebelumnya masih abstrak menjadi konkrit, karena didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun dibutuhkan ketrampilan.

b. Pemilihan format

Pemilihan format disesuaikan dengan pemilihan strategi dan metode pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran *cake* ulang tahun. Metode yang digunakan yaitu pembelajaran ceramah dan diskusi.

c. Rancangan awal

Rancangan awal bertujuan untuk merancang modul pembuatan *cake* ulang tahun yang terdiri dari 3 tema yaitu *cake* ulang tahun untuk anak laki-laki, untuk anak perempuan dan *cake* untuk remaja. Isi modul pembuatan *cake* ulang tahun dibuat berdasarkan beberapa sumber diantaranya dari buku-buku tentang *cake* ulang tahun, kajian pustaka seta menentukan gambar-gambar, karena didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun dilengkapi dengan gambar, sehingga dengan penggunaan gambar tersebut dapat membantu peserta didik dalam memahami materi. Selain itu didalam pembuatan modul terdapat beberapa kerangka penulisan yang terdiri dari:

1) Deskripsi Kerangka

a) Halaman Sampul

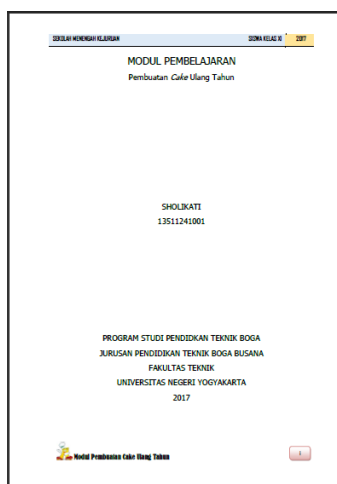
Halaman Sampul pada modul terdiri dari judul modul " pembuatan *cake* ulang tahun", ilustrasi gambar yang sesuai dengan materi yang dibuat pada modul, kurikulum "2013", satuan pendidikan (Sekolah Menengah Kejuruan), kelas "XI", bidang keahlian "Patiseri" dan pembuat modul "sholikati". Berikut ini adalah gambar halaman sampul pada modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun.



Gambar 3. Halaman Sampul Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

b) Halaman Francis

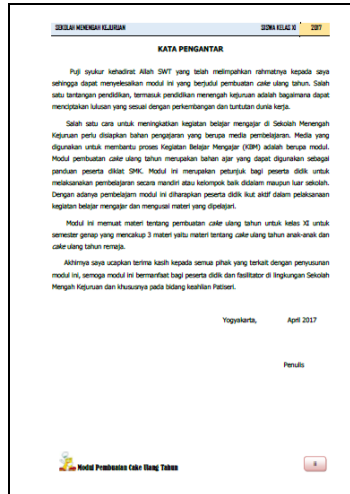
Halaman francis terdiri dari judul modul (pembuatan *cake* ulang tahun), penyusun modul (sholikati), instansi (Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Fakultas Teknik) dan tahun penyusunan modul (2017).



Gambar 4. Halaman Francis

c) Kata Pengantar

Kata pengantar berisi tentang ucapan terima kasih atas terselesainya modul dan harapan yang ingin dicapai dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun.



Gambar 5. Kata Pengantar

d) Daftar Isi

Berisi tentang topik-topik yang ditampilkan dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dilengkapi dengan nomor halaman.

DAFTAR ISI	
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
PETA KEDUDUKAN MODUL PEMBUATAN CAKE ULANG TAHUN	vii
GLOSSARY	viii
PENDAHULUAN	viii
A. KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR	ix
B. DESKRIPSI	ix
C. PROSTIRAT	ix
D. PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL	ix
E. TUJUAN PEMBELAJARAN	ix
KEGIATAN PEMBELAJARAN 1	1
CAKE ULANG TAHUN	1
A. Tujuan Pembelajaran	1
B. Materi	1
1. Seguran Dan Pengertian Cake Ulang Tahun	1
2. Bahan-Bahan Pembuatan Cake Ulang Tahun	2
3. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake Ulang Tahun	4
4. Jenis-Jenis Cake Ulang Tahun	4
C. Rangkuman	7
D. Tugan Kelompok	7
E. Tes	7
F. Umpun Balik	8
KEGIATAN PEMBELAJARAN 2	10
CAKE ULANG TAHUN ANAK-LAKI-LAKI DAN PEREMPUAN	11
A. Tujuan Pembelajaran	11
B. Materi	11
1. Cara Membuat Cake Dasar (Sponge Cake)	12
2. Teknik Melayar Cake	13
3. Teknik Menggosok Cake Ulang Tahun	13
4. Aneka Spuit Yang Digunakan Untuk Menghias Cake	19
5. Bentuk Bentuk Hiasan Dasi Spuit	20
6. Cara Membuat Benda dari Fondant	22
7. Asesoris Perhiasan Untuk Cake Ulang Tahun	23
8. Jenis-Jenis Cake Ulang Tahun Untuk Anak Laki-Laki	24
9. Jenis-Jenis Cake Ulang Tahun Untuk Anak Perempuan	25
C. Rangkuman	36
D. Tes	36
E. Umpun Balik	39

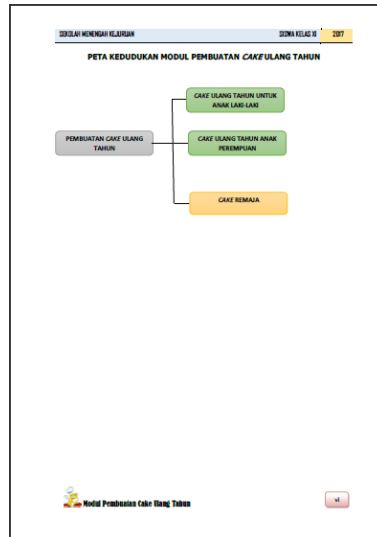
Modul Pembuatan Cake Ulang Tahun

Gambar 6. Daftar Isi

e) Peta Kedudukan Modul

Peta kedudukan modul berisi tentang diagram yang menggambarkan materi yang akan dibahas dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun. Peta kedudukan modul pembuatan *cake* ulang tahun terdapat 3 gambaran materi yang akan dibahas yaitu *cake* ulang tahun anak

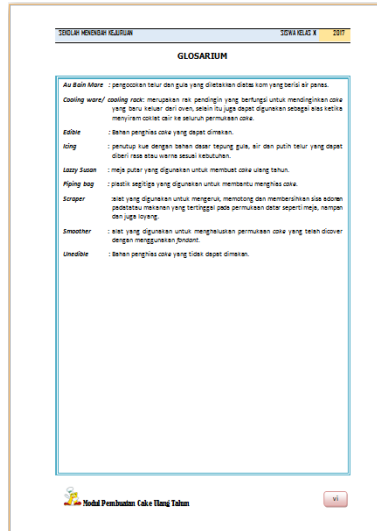
laki-laki, perempuan dan *cake* ulang tahun untuk remaja. Peta kedudukan modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Peta Kedudukan Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

f) Glosarium

Glosarium memuat tentang istilah-istilah asing di dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun. Istilah-istilah asing atau kata-kata asing yang terdapat dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun antara lain *au bain marie*, *cooling ware*, *edible*, *icing*, *lazzy susan*, *piping bag*, *scraper*, *smoother* dan *unedible*. Glosarium modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 8.

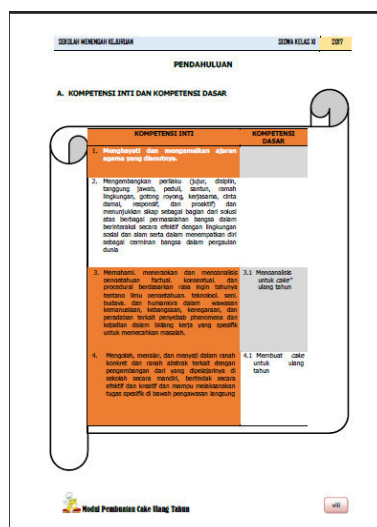


Gambar 8. Glosarium Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

2) Pendahuluan

a) Kompetensi Dasar

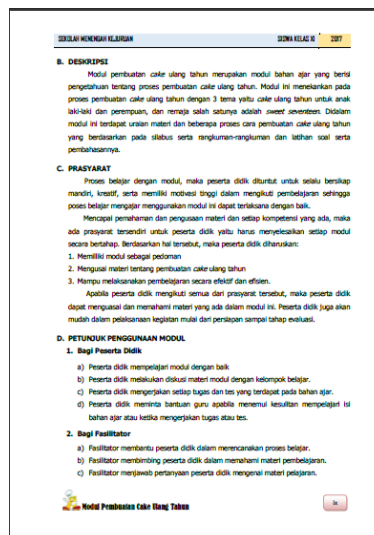
Kompetensi dasar merupakan kompetensi yang akan dipelajari pada modul. Pada modul pembuatan *cake* ulang tahun ini terdapat 2 kompetensi dasar yang digunakan yaitu menganalisis *cake* ulang tahun dan membuat *cake* ulang tahun. Kompetensi dasar didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 9.



Gambar 9. Kompetensi Dasar Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

b) Deskripsi, Prasyarat dan Petunjuk Penggunaan Modul

Deskripsi dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun menjelaskan secara singkat tentang nama dan ruang lingkup yang terdapat didalam isi modul pembuatan *cake* ulang tahun, sedangkan prasyarat memuat tentang syarat dalam mempelajari modul pembuatan *cake* ulang tahun, sehingga dengan adanya beberapa prasyarat tersebut diharapkan peserta didik mampu menguasai dan memahami materi yang ada didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun. Petunjuk penggunaan modul merupakan petunjuk yang harus dilakukan peserta didik maupun fasilitator didalam menggunakan atau mempelajari modul pembuatan *cake* ulang tahun. Deskripsi, prasyarat dan petunjuk penggunaan modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 10.

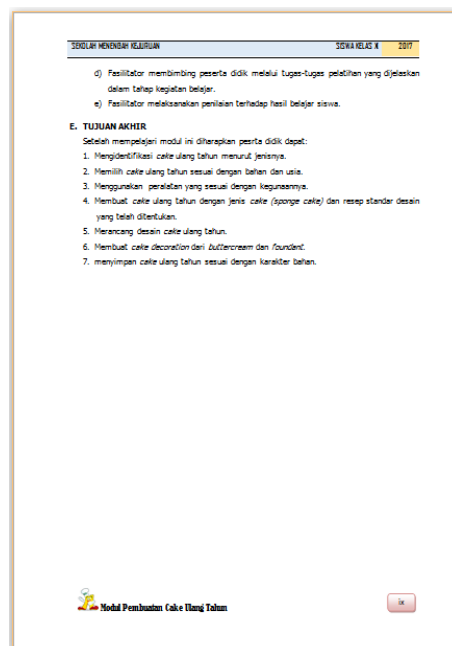


Gambar 10. Deskripsi, Prasyarat dan Petunjuk Penggunaan Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

c) Tujuan akhir

Tujuan pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun adalah agar peserta didik mampu mengidentifikasi *cake* ulang tahun menurut

jenisnya, menggunakan peralatan yang sesuai dengan kegunaannya, membuat *cake* ulang tahun dengan jenis *cake (sponge)* dengan resep standart yang telah ditentukan, merancang desain *cake* ulang tahun, membuat *cake decoration* dari *buttercream* dan *fondant* serta menyimpan *cake* ulang tahun sesuai dengan karakter bahan. Tujuan pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 11.



Gambar 11. Tujuan Pembelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

3) Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun terdapat 3 kegiatan.

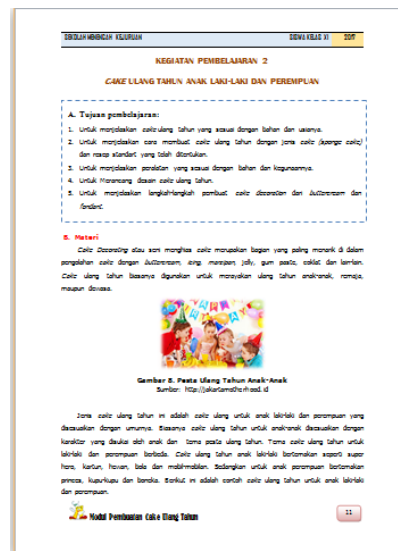
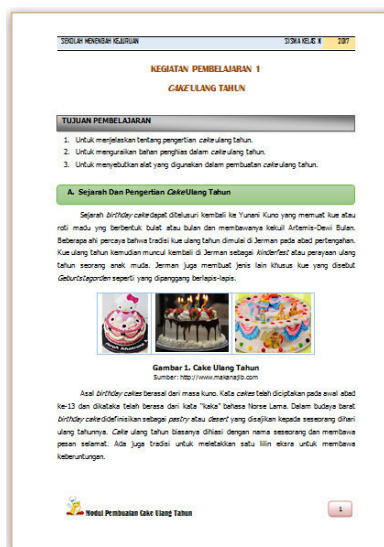
a) Tujuan Pembelajaran

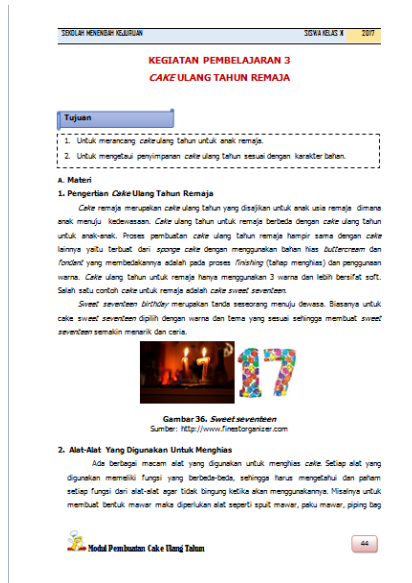
Tujuan memuat tentang kemampuan yang harus dikuasai dalam kegiatan pembelajaran.

1. Tujuan kegiatan belajar 1 adalah menjelaskan tentang *cake* ulang tahun, menguraikan bahan penghias *cake* ulang tahun

dan menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan *cake* ulang tahun.

2. Tujuan kegiatan belajar 2 menjelaskan tentang memilih *cake* yang sesuai dengan bahan dan usia, membuat *cake* ulang tahun dengan jenis *cake* (*sponge cake*) dan resep standart yang telah ditentukan, peralatan yang sesuai dengan bahan dan kegunaannya, merancang desain *cake* ulang tahun dan langkah-langkah pembuatan *cake decoration* dari *buttercream* dan *fondant*.
3. Tujuan kegiatan belajar 3 untuk mengetahui tentang cara pembuatan *cake* ulang tahun untuk remaja dan cara penyimpanan *cake* ulang tahun. Berikut ini adalah gambar tujuan kegiatan pembelajaran di dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun.

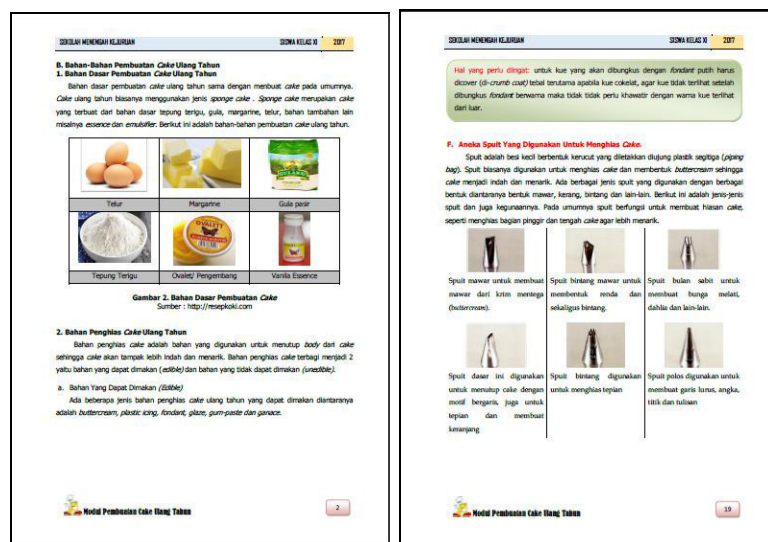


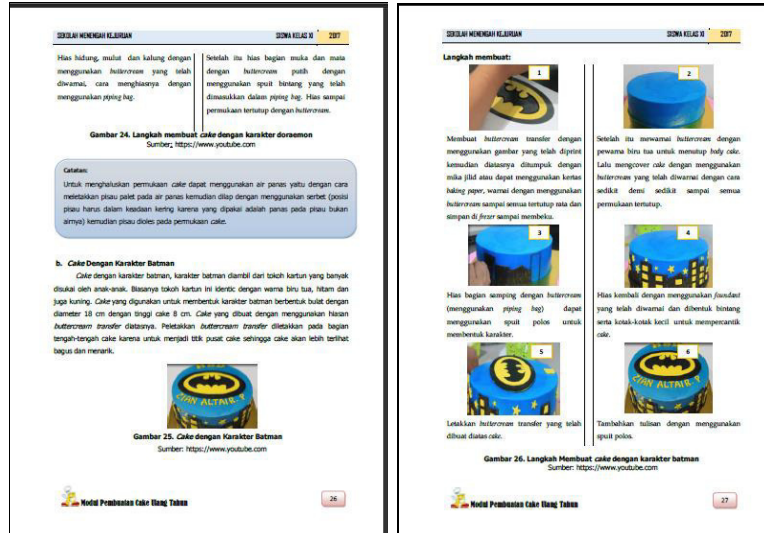


Gambar 12. Tujuan Kegiatan Pembelajaran Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

b) Uraian Materi

Uraian materi menjelaskan tentang materi-materi yang sesuai dengan tujuan pembelajaran. Uraian materi di dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 13.

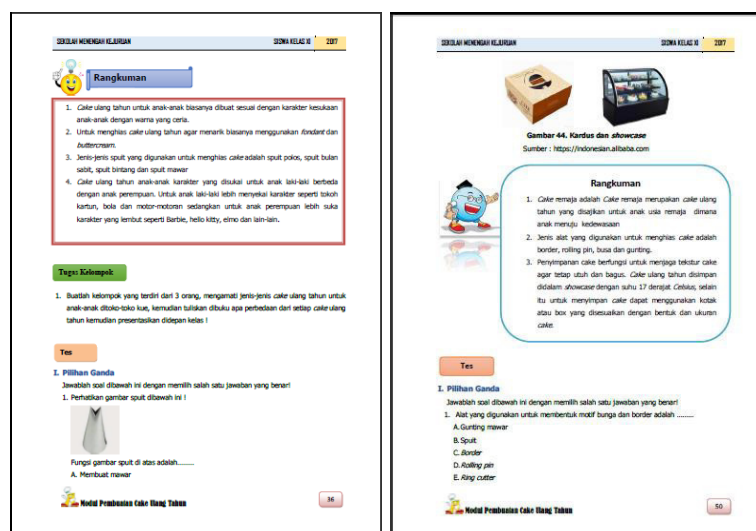




Gambar 13. Uraian materi Didalam Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

c) Rangkuman

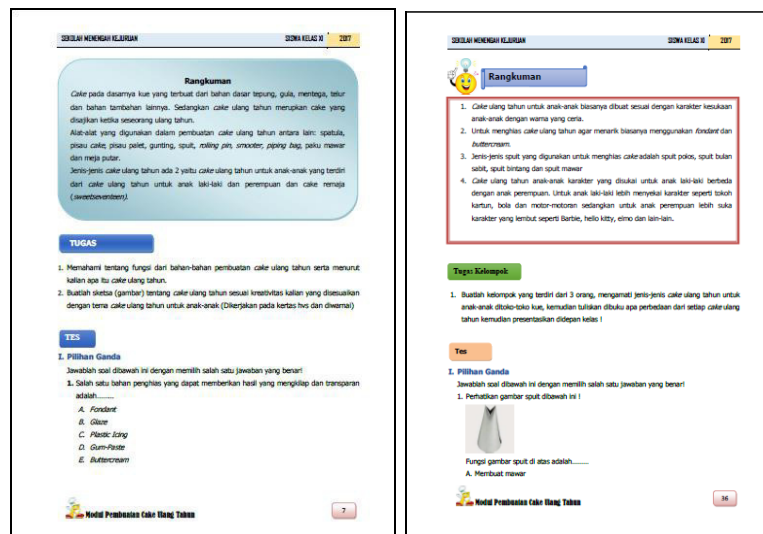
Rangkuman yaitu berisi tentang ringkasan yang terdapat pada uraian materi disetiap bab yang bertujuan untuk memudahkan peserta didik dalam mereview kembali materi yang telah disampaikan. Rangkuman materi di didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 14.



Gambar 14. Rangkuman Materi di dalam Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

d) Tugas

Tugas untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta didik dalam kegiatan kelompok maupun diskusi, serta cara mereka mengungkapkan pendapat terhadap materi yang dipahaminya. Berikut ini adalah tampilan tugas dari modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 15.



Gambar 15. Tugas Di dalam Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

e) Tes

Tes digunakan untuk mengetahui sejauh mana penguasaan hasil belajar peserta didik yang telah dicapai dalam mempelajari materi pembuatan *cake* ulang tahun. Berikut ini adalah tampilan tes dari modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 16.

4)Evaluasi

Evaluasi adalah teknik yang digunakan untuk mengetahui pengetahuan peserta didik terhadap materi di dalam modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun. Evaluasi ini terdiri dari tes kognitif dan penilaian sikap. Tes kognitif adalah penilaian kognitif yang dirancang untuk mengukur dan menetapkan tingkat pencapaian kemampuan kognitif peserta didik yang sesuai dengan kompetensi dasar. Sedangkan penilaian sikap adalah penilaian yang dirancang bertujuan untuk menilai sikap peserta didik di dalam kegiatan pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun. Evaluasi modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada gambar 18.

EVALUASI

A. TES KOGNITIF

Kerjakan soal-soal dibawah ini, beri tanda silang (X) pada huruf A, B, C, D dan E pada jawaban yang kamu anggap paling benar !

Pokok bahasan : pembuatan *cake* ulang tahun

Waktu : 30 menit

- Didalam budaya barat birthday cake 5. Bahan pengikat *cake* yang tidak dapat didefinisikan adalah
 - Pasty atau dessert
 - Pasty bakery
 - Bakery
 - Cake
 - Bakery and pastry
- Cake* dasar yang biasanya digunakan untuk membuat *cake* ulang tahun adalah
 - Butter cake
 - Chiffon cake
 - Pound cake
 - Sponge cake
 - Alf cake
- Dibawah ini yang tidak termasuk bahan dasar untuk membuat *cake* adalah
 - Emulsifier
 - Yeast
 - Tepung terigu protein sedang
 - Gula
 - Telur
- Jenis *cake* ulang tahun yang biasanya dibuat dengan karakter Barbie, frozen, dan hello kitty adalah *cake* ulang tahun yang cocok untuk
 - Anak perempuan
 - Anak laki-laki
 - Lansia
 - Bayi
 - Anak laki-laki dan perempuan
- Bahan pengikat *cake* yang tidak dapat didefinisikan adalah
 - Buttercream
 - Fondant
 - Gum paste
 - Marshmallow
 - Glaze
- Bahan pengikat *cake* yang terbuat dari gula pasir, air, glucose dan asam lemak adalah
 - Glaze
 - Buttercream
 - Gelatin
 - Fondant
 - Gum
- Alat yang digunakan untuk membantu menghaluskan *cake* (buttercream) adalah
 - Pastry palette
 - Sifter
 - Scraper

B. PENILAIAN SIKAP

No.	Aspek Yang Dinilai	Kriteria Penilaian		
		Baik	Cukup	Kurang
		85-100	75-84	60-74
1.	Disiplin mengikuti kegiatan pembelajaran			
2.	Mengikuti kegiatan pembelajaran didalam modul sesuai dengan tahapan.			
3.	Keracunan dalam mengerjakan evaluasi dalam modul.			
4.	Kerapian dalam pekerjaan.			
5.	Memperhatikan keselamatan kerja.			
6.	Mengikuti semua petunjuk yang terdapat pada modul.			

Gambar 18. Evaluasi Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun

5) Kunci Jawaban

Berisi jawaban dari tes yang terdapat pada modul pembuatan *cake* ulang tahun, dimana tes diberikan disetiap kegiatan pembelajaran dan evaluasi. Tujuan dari diberikannya kunci jawaban agar peserta didik dapat menilai hasil tes yang telah dikerjakan dengan melihat kunci jawaban yang

SELALU MENYIKAPKAN KLASIK

SOAL KELAS II 2017

KUNCI JAWABAN

A. Pilihan Ganda

Koglatian 1	Koglatian 2	Koglatian 3
1. D	1. B	1. B
2. A	2. D	2. E
3. B	3. A	3. C
4. A	4. A	4. C
5. C	5. E	5. E

B. Essay

Koglatian 1

1. Cakar utang tahun untuk anak-anak biasanya dibuat sesuai dengan karakter kesukaannya. Karakter kesukaan anak berbeda-beda, biasanya untuk anak perempuan lebih suka dengan karakter Barbie, hello kitty, dan frozen. Sedangkan untuk anak laki-laki biasanya lebih suka dengan karakter kartun maupun hewan seperti kartun donamon, siyampan, dan bantam. Sedangkan cakar remaja (*teeny teenagers*) memiliki karakter cakar lebih soft warna tidak terlalu mencolok dan biasanya diletak dengan menggunakan bunga-bunga.

2. a) paku mawar : digunakan untuk membantu membuat mawar.
- b) Spuit : digunakan untuk membentuk aneka hiasan seperti bunga mawar, kembang, bintang dan lain-lain.
- c) *tezy azcan* : digunakan untuk melatikan *cafe* yang akan diletak yang berguna untuk memudahkan dalam mengkilas cat.
- d) *pipng pip* : digunakan untuk melipiskan *fondant*.
- e) *piatu palet* : digunakan untuk mengirim kirm mentega yang akan kita semprotkan dalam aneka bentuk.

Koglatian 2

1. a. Membuat sketsa muka, mata, mulut dan hidung donamon dengan menggunakan kuas.
- b. Melatikan sketsa dengan menggunakan catel yang telah dimasukkan dalam *pipng pip* yang ujungnya telah dipotong.

Model Penilaian Cakr Bang Tangan

62

6) Daftar Pustaka

[illegible]

70

3. *Development* (Pengembangan)

Development merupakan tahap lanjutan setelah rancangan modul pembuatan *cake* ulang tahun. Pada tahap ini modul yang sudah dirancang di validasi oleh ahli (ahli materi dan ahli media) serta di uji coba. Tujuan dari pengembangan adalah untuk mengetahui hasil akhir dan kelayakan modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun.

a. Validasi materi

Validasi ahli materi untuk modul pembuatan *cake* ulang tahun dilakukan oleh guru pengampu mata pelajaran produk *cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan dosen ahli Pendidikan Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Validasi dilakukan untuk mendapatkan saran dan masukan terhadap materi pada modul pembuatan *cake* ulang tahun, kemudian diperbaiki sesuai dengan saran yang diberikan oleh ahli. Pada hasil validasi materi yang dilakukan oleh dosen ahli Pendidikan Teknik Boga, memberikan penilaian bahwa materi pada modul pembuatan *cake* ulang tahun layak digunakan tanpa revisi sehingga modul valid dan dapat digunakan untuk di uji cobakan kepada peserta didik.

Sedangkan penilaian dari guru pengampu mata pelajaran produk *cake* memberikan saran untuk menambahkan resep *buttercream*, *resep fondant*, langkah-langkah membuat dekorasi *cake* serta perbaikan soal yang disesuaikan dengan materi. Berikut ini adalah penjelasan dari hasil revisi modul pembuatan *cake* ulang tahun.

1) Penambahan resep *buttercream* dan resep *fondant*.

Menurut saran dari guru pengampu mata pelajaran ditambahkan dengan resep *buttercream* dan *fondant*, untuk menambah wawasan dan

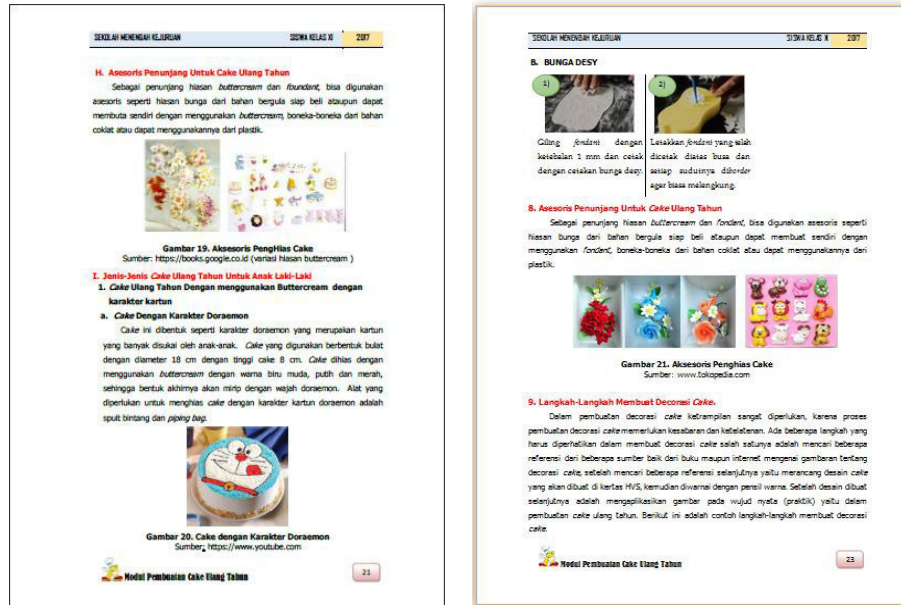
pengetahuan peserta didik tentang cara membuat *buttercream* ataupun *fondant* yang digunakan untuk menghias *cake* ulang tahun.



Gambar 21. Modul Sebelum Di revisi dan Setelah Di Revisi

2) Langkah-langkah membuat dekorasi *cake* (*cake decoration*)

Langkah-langkah pembuatan *cake* ulang tahun bertujuan agar menambah pengetahuan peserta didik, bahwa untuk membuat *cake* ulang tahun harus direncanakan sesuai dengan tema yang akan dibuat salah satunya yaitu dengan mencari referensi dari beberapa sumber baik dari internet maupun buku kemudian mendesain *cake* yang akan dibuat dikertas HVS, setelah itu diterapkan pada produk nyata. Selain itu tujuan dari langkah-langkah membuat dekorasi *cake* adalah untuk mengetahui bahan dan peralatan yang diperlukan dalam pembuatan *cake* ulang tahun, sehingga akan mempermudah peserta didik dalam kegiatan pembelajaran khususnya pembelajaran praktik.



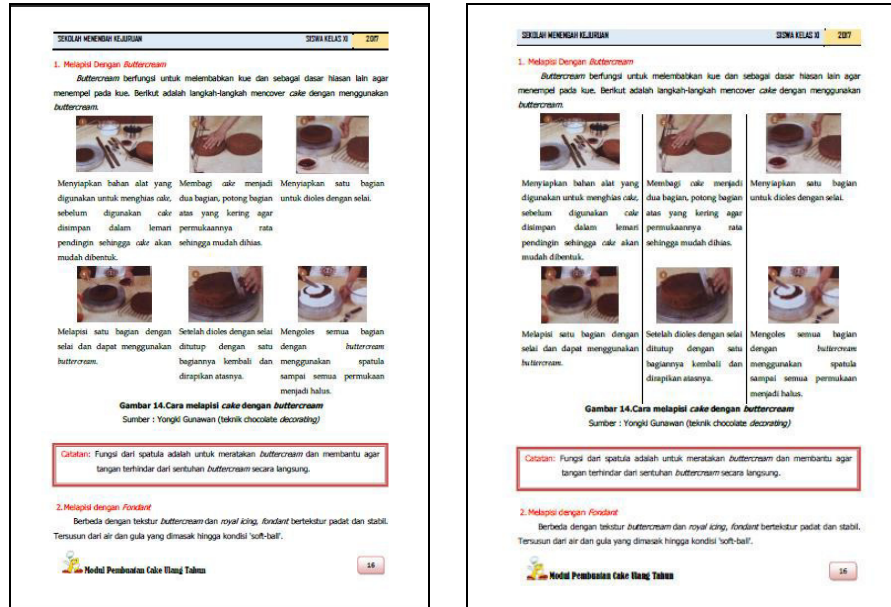
Gambar 22. Modul Sebelum revisi dan Sesudah Revisi

b. Ahli Media

Pada tahap ini ahli media memberikan saran guna perbaikan dan penyempurnaan modul pembuatan *cake* ulang tahun. Ahli media yang menilai yaitu Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Dari hasil validasi didapatkan masukan antara lain:

- 1) Jarak margin yang digunakan terlalu lebar.
- 2) Kalimat dan gambar tidak sinkron tidak ada batas antar kalimat.

Berikut ini adalah tampilan hasil revisi dari ahli materi.



Gambar 23. Revisi Batas Kalimat dan Gambar

c. Uji Coba

Setelah tahap validasi yang dilakukan oleh ahli materi dan ahli media, tahap selanjutnya adalah uji coba kelayakan. Tahap ini bertujuan untuk mengetahui hasil kelayakan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari peserta didik. Uji coba kelayakan dilakukan 2 tahap yaitu uji coba kelayakan dalam skala kecil dan uji coba dalam skala luas yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Uji skala kecil dilakukan oleh 12 peserta didik sedangkan uji skala luas dengan 32 peserta didik. Pada uji coba kelayakan, siswa diberikan penjelasan tentang modul pembuatan *cake* ulang tahun, kemudian modul dibagikan kepada peserta didik untuk dibaca dan dipahami. Dan selanjutnya peserta didik memberikan penilaian melalui angket.

Dari hasil angket dan saran responden dihasilkan respon yang baik oleh peserta didik untuk modul pembuatan *cake* ulang tahun yaitu peserta didik mudah dalam memahami materi, penggunaan gambar mempermudah

peserta didik dalam belajar dan modul pembuatan *cake* ulang tahun disajikan dengan menarik.

4. *Disseminate* (penyebarluasan)

Tahap terakhir yaitu *disseminate*, modul yang telah dicetak dengan jumlah terbatas, dan diserahkan di perpustakaan SMK Negeri 4 Yogyakarta.

B. Analisis Data

a. Validasi ahli

Validasi bertujuan untuk mengetahui kelayakan, ketepatan keakuratan produk yang dikembangkan. Validasi dilakukan oleh ahli materi dan ahli media, tahapan validasi untuk ahli materi dilakukan oleh 2 orang sedangkan untuk validator ahli media yaitu dari dosen media dari Pendidikan Teknik Boga. Tujuan dari validasi materi adalah untuk mengetahui kelayakan modul yang dinilai dari aspek *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif*, *user friendly*. Sedangkan untuk validasi media dilihat dari aspek format, organisasai, daya tarik, bentuk dan ukuran huruf, ruang, dan konsistensi. Sehingga dengan validasi akan didapatkan masukan-masukan atau pendapat dari para ahli yang nantinya dapat digunakan sebagai perbaikan atau revisi.

a. Penilaian Ahli Materi

Penilaian materi dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun dilakukan oleh beberapa ahli untuk mendapatkan saran dan masukan yang nantinya dapat dijadikan sebagai perbaikan dan penyempurnaan modul. Validasi ahli materi dilakukan oleh 2 orang validator yaitu oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga dan guru SMK Negeri 4 Yogyakarta. Penilaian dilakukan dengan mengisi lembar validasi mengenai materi pembuatan *cake* ulang tahun yang

dinilai dari 5 aspek yaitu *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif*, *user friendly*. Berikut ini adalah hasil data penilaian dari ahli materi.

Tabel 9. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Pada Aspek *Self Instruction*

No	Pernyataan	Skor Ahli materi		Rerata skor
		1	2	
1	Tujuan pembelajaran tergambar sesuai dengan kompetensi dasar.	4	4	4.00
2	Tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator pencapaian.	4	4	4.00
3	Materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan berdasarkan indikator pencapaian	3	3	3.00
4	Materi yang disajikan berupa pengertian <i>cake</i> ulang tahun, alat dan bahan yang digunakan untuk membuat <i>cake</i> ulang tahun.	3	4	3.50
5	Materi yang disajikan mulai dari pengenalan sampai teknik mencover cake diuraikan secara jelas.	3	3	3.00
6	Jenis-jenis cake ulang tahun dijelaskan secara jelas berdasarkan usia dan jenis kelamin	3	4	4.00
7	Langkah-langkah pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dijelaskan tahap demi tahap.	3	4	4.00
8	Materi yang disajikan berdasarkan tingkat pemahaman peserta didik.	3	3	3.00
9	Materi dilengkapi dengan gambar-gambar yang mudah dipahami oleh peserta didik.	3	4	4.00
10	Penyajian contoh atau ilustrasi mendukung kejelasan materi pembelajaran yang disajikan.	3	3	3.00
11	Soal disajikan pada akhir bab bahasan.	3	3	3.00
12	Soal-soal untuk mengukur indikator pencapaian.	3	3	3.00
13	Materi disusun secara sistematis sesuai dengan tingkat kesulitan dari isi materi.	3	3	3.00
14	Materi pembelajaran yang disajikan berdasarkan dengan kompetensi dasar.	3	4	3.50
15	Modul menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik.	3	4	3.50
16	penggunaan bahasa dalam modul sederhana	3	3	3.00
17	Rangkuman disajikan diakhir bahasan.	3	3	3.00
18	Rangkuman yang disajikan dalam modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun jelas.	3	3	3.00
19	Instrument penilaian pada setiap bab mencukupi	3	4	3.50
20	Kunci jawaban pada setiap tugas dan latihan tersedia.	3	4	3.50
Rerata keseluruhan				3.30

Berdasarkan tabel 9 penilaian ahli materi pada aspek *self instruction* dengan 20 butir pernyataan didapatkan rerata skor terendah 3.00 dan tertinggi sebesar 3.50 dari nilai rerata skor maksimal 4.00. Rerata skor keseluruhan dari aspek *self instruction* yaitu 3.30 dari rerata skor maksimal 4.00. Sehingga dilihat pada tabel 8, materi dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari aspek *self instruction* termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 10. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Dari Aspek *Self Contained*

No.	Pernyataan	Skor Ahli materi		Rerata skor
		1	2	
21	Materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan secara keseluruhan didalam modul.	3	3	3.00
22	Isi materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan berdasarkan kompetensi dasar.	3	3	3.00
23	Isi materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan berdasarkan indikator pencapaian pembelajaran.	3	4	3.50
Rerata Keseluruhan				3.17

Berdasarkan tabel 10 penilaian pada aspek *self contained* yang dinilai dengan 3 butir pernyataan didapatkan rerata skor tertinggi 3.50 dan rerata skor terendah 3.00. Rerata skor keseluruhan dari aspek *self contained* yaitu 3.17 dari rerata skor maksimal 4.00. Jadi secara keseluruhan hasil data penilaian ahli materi yang ditinjau dari aspek *self contained* sesuai dengan tabel 8 termasuk dalam kategori "Layak".

Tabel 11. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Dari Aspek *Stand Alone*

No.	Pernyataan	Skor Ahli materi		Rerata skor
		1	2	
24	Modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun tidak bergantung pada media audio	3	3	3.00
25	Modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun tidak bergantung pada media cetak lainnya.	3	4	3.50
Rerata keseluruhan				3.25

Berdasarkan tabel 11 data penilaian ahli materi pada aspek *stand alone* rerata skor tertinggi yang diperoleh sebesar 3.50 dan rerata skor terendah sebesar 3.00 dari rerata skor maksimal 4.00. Rerata skor keseluruhan untuk aspek *stand alone* yaitu 3.25 dari rerata skor maksimal 4.00, sesuai dengan tabel 8 termasuk dalam kategori "Layak".

Tabel 12. Data Hasil Penilaian Ahli Materi dari Aspek *Adaptif*

No.	Pernyataan	Skor Ahli materi		Rerata skor
		1	2	
26	Modul sesuai dengan perkembangan ilmu teknologi.	3	3	3.00
27	Modul bersifat fleksibel/ luwes digunakan dalam proses pembelajaran .	3	3	3.00
Rerata keseluruhan				3.00

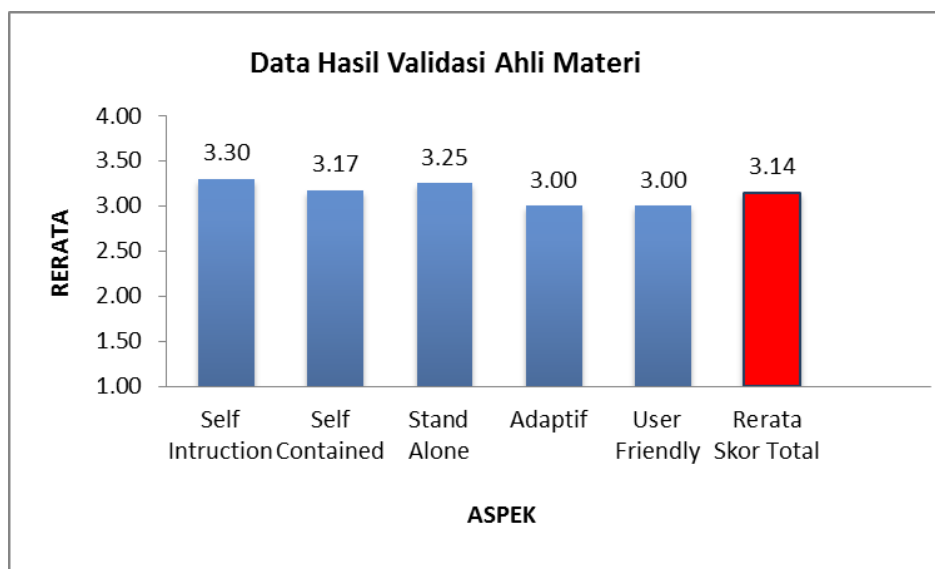
Berdasarkan tabel 12 data hasil penilaian ahli materi pada aspek *adaptive* dengan 2 butir pernyataan, didapatkan rerata skor tertinggi dan terendah 3.00 dari rerata skor maksimal 4.00. Jadi rerata skor keseluruhan dari aspek *adaptif* 3.00 dari nilai rerata maksimal 4.00, sesuai dengan tabel 8 penilaian ahli materi pada aspek *adaptif* dalam kategori "Layak".

Tabel 13. Data Hasil Penilaian Ahli Materi Dari Aspek *User Friendly*

No.	Pernyataan	Skor Ahli materi		Rerata skor
		1	2	
28	Instruksi dalam modul bersifat membantu.	3	3	3.00
29	Petunjuk penggunaan modul membantu bagi peserta didik maupun fasilitator.	3	3	3.00
Rerata keseluruhan				3.00

Berdasarkan tabel 13 data hasil penilaian ahli materi pada aspek *user friendly* dengan 2 butir pernyataan, didapatkan rerata skor terendah dan tertinggi 3.00 dari rerata skor maksimal 4.00. Rerata skor keseluruhan dari Aspek *user friendly* yaitu 3.00 dari nilai rerata skor maksimal 4.00, sesuai dengan tabel 8 penilaian dari aspek *user friendly* termasuk dalam kategori "Layak".

Secara keseluruhan rerata skor total dari hasil penilaian ahli materi berdasarkan jumlah rerata skor dari aspek *self instructional*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *user friendly* adalah $3.30 + 3.17 + 3.25 + 3.00 + 3.00 = 15.72/5 = 3.14$ dari nilai rerata maksimal 4.00, sehingga sesuai dengan tabel 8 termasuk dalam kategori "Layak". Hasil penilaian ahli materi dapat dilihat pada diagram batang berikut ini:



Gambar 24. Diagram Batang Hasil Validasi Ahli Materi.

2. Ahli Media

Penilaian untuk ahli media dilakukan oleh validator yaitu satu orang Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Penilaian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan modul pembelajaran yang telah dikembangkan. Berikut ini adalah hasil penilaian dari ahli media terhadap modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14. Data Hasil Penilaian Ahli Media Dari Aspek Format

No.	Pernyataan	Rerata skor
1	Keserasian penggunaan format kolom multi pada modul.	3.00
2	Modul menggunakan format kertas portrait (vertikal) yang sama pada setiap halaman.	4.00
3	Modul menggunakan tanda-tanda (<i>icon</i>) yang mudah dipahami.	3.00
Rerata keseluruhan		3.30

Berdasarkan penilaian ahli media pada aspek format yang dinilai dari 3 butir pernyataan yang berisi tentang penggunaan format didapatkan rerata

skor tertinggi 4.00 sedangkan rerata skor terendah 3.00. Rerata skor keseluruhan pada aspek format yang didapat adalah 3.30 dari nilai rerata maksimal 4.00. Sehingga sesuai dengan tabel 8 dapat disimpulkan bahwa penilaian ahli media pada aspek format termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 15. Data Hasil Penilaian Ahli Medi Pada Aspek Organisasi

No.	Pernyataan	Rerata skor
4	Penggunaan peta atau bagan menggambarkan materi yang akan dibahas dalam modul.	3.00
5	Materi dalam modul disusun dengan urut dan sistematis.	4.00
6	Penggunaan modul memperjelas penyajian materi bagi peserta didik karena dibuat ringkas dan jelas.	3.00
7	Penyusunan antar bab pada modul mudah dipahami.	4.00
8	Gambar dan ilustrasi pada modul disesuaikan dengan proporsinya.	3.00
9	Penulisan modul runtut mulai dari halaman sampul hingga daftar pustaka.	4.00
10	Penyusunan antar judul, sub judul pada modul mudah dipahami.	3.00
11	Penyusunan antar paragraf pada modul mudah dipahami.	3.00
Rerata keseluruhan		3.38

Berdasarkan tabel 15 penilaian ahli media pada aspek organisasi dengan 8 butir pernyataan didapatkan rerata skor tertinggi 4.00 dari nomor butir 5, 7, 9 sedangkan rerata skor terendah 3.00 dari nomor 4, 6, 8, 10 dan 11. Rerata skor keseluruhan pada aspek organisasi yang didapat adalah 3.38 dari nilai rerata skor maksimal 4.00. Jika dilihat pada tabel 8 dapat disimpulkan bahwa penilaian dari aspek organisasi termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 16. Data Hasil Penilaian Ahli Media Pada Aspek Daya Tarik

No.	Pernyataan	Rerata skor
12	Tampilan cover modul menggunakan warna, bentuk dan gambar yang menarik serta sesuai.	4.00
13	Materi pada modul diperjelas dengan penggunaan gambar.	3.00
14	Tugas dan latihan pada modul dibuat sesuai dengan materi pembelajaran.	4.00
15	Modul menggunakan huruf cetak miring untuk istilah-istilah asing.	4.00
Rerata keseluruhan		3.75

Berdasarkan tabel 16 penilaian ahli media pada aspek daya tarik dengan 4 butir pernyataan tentang keserasian modul yang terdiri dari nomor butir 12, 13, 14, 15 didapatkan rerata skor tertinggi 4.00 dari nomor butir 12, 14, 15 dan rerata skor terendah 3.00 pada nomor butir 13. Rerata skor keseluruhan pada aspek daya tarik dari ahli media yaitu 3.75 dari rerata skor maksimal 4.00. Sehingga sesuai dengan tabel 8 dapat disimpulkan bahwa bahwa penilaian dari aspek daya tarik termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 17. Data Hasil Penilaian Ahli Media Pada Aspek Bentuk

No.	Pernyataan	Rerata skor
16	Modul menggunakan bentuk huruf yang mudah dibaca.	3.00
17	Modul menggunakan ukuran huruf yang sesuai.	3.00
18	Modul menggunakan perbandingan huruf proporsional antara judul, sub judul dan isi materi.	4.00
19	Pergantian antar paragraf pada modul dimulai dengan huruf kapital.	4.00
Rerata keseluruhan		3.50

Berdasarkan tabel 17 penilaian ahli media pada aspek bentuk yang dinilai dengan 4 butir pernyataan. Dari hasil penilaian aspek bentuk

didapatkan rerata skor tertinggi 4.00 dari nomor butir 18, 19 sedangkan untuk rerata skor terendah yaitu 3.00 pada nomor butir 16, 17 sehingga dari aspek bentuk rerata skor keseluruhan yang diperoleh yaitu 3.50 dari rerata skor maksimal 4.00. Sehingga sesuai dengan tabel 8 dapat disimpulkan bahwa penilaian dari aspek bentuk termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 18. Data Hasil Penilaian Ahli Meda Pada Aspek Ruang

No.	Pernyataan	Rerata skor
20	Modul menggunakan ruang kosong antara judul bab dan sub bab.	4.00
21	Penempatan ruang kosong pada kolom modul disesuaikan dengan lembar kolomnya.	3.00
22	Penempatan ruang kosong pada modul dilakukan pada batas tepi (<i>margin</i>).	3.00
23	Penggunaan huruf kapital pada modul sudah tepat.	4.00
Rerata keseluruhan		3.50

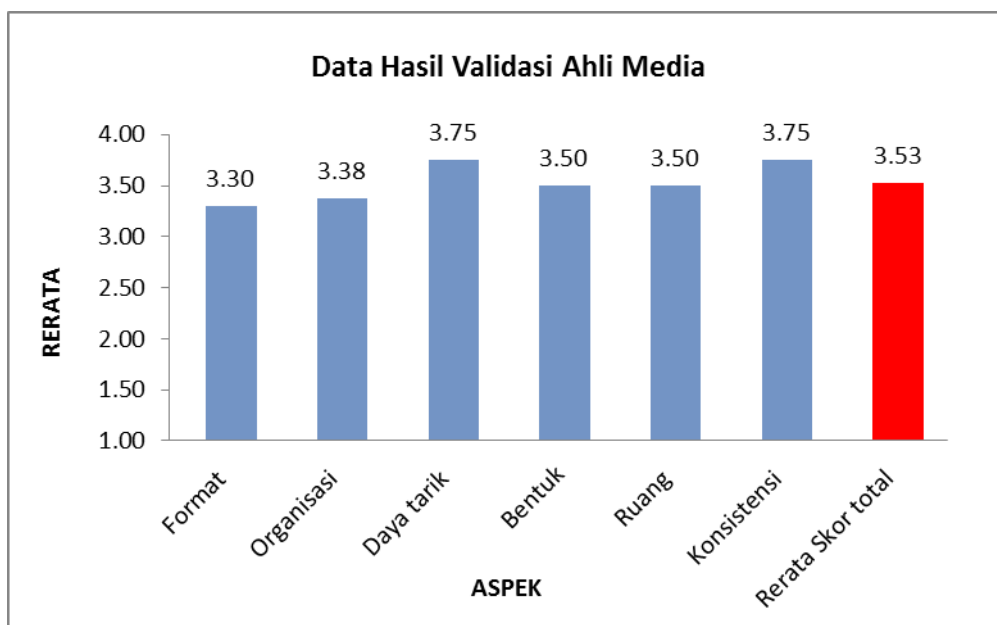
Berdasarkan tabel 18 penilaian ahli media pada aspek ruang dengan 4 butir pernyataan didapatkan rerata skor tertinggi 4.00 dari nomor 20, 23 dan rerata skor terendah 3.00 pada nomor 21, 22. Jadi rerata skor keseluruhan yang didapat pada aspek ruang dari penilaian ahli media yaitu 3.50 dari rerata skor maksimal 4.00 dilihat pada tabel 8, sehingga dapat disimpulkan bahwa penilaian dari aspek ruang termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 19. Data hasil Penilaian ahli Media Pada Aspek Konsistensi

No.	Pernyataan	Rerata skor
24	Modul menggunakan jarak baris antar kalimat yang konsisten.	4.00
25	Modul menggunakan jarak judul dan teks utama yang konsisten.	4.00
26	Modul menggunakan tata letak pengetikan yang konsisten.	4.00
27	Modul menggunakan <i>margin</i> yang konsisten.	3.00
Rerata keseluruhan		3.75

Berdasarkan tabel 19 penilaian ahli media pada aspek konsistensi dengan 4 butir pernyataan didapatkan rerata skor tertinggi 4.00 pada nomor butir 24, 25, 26 sedangkan rerata skor terendah 3.00 pada nomor butir 27. Rerata skor keseluruhan pada aspek konsistensi yang didapat adalah 3.75 dari rerata skor maksimal 4.00 yang dilihat pada tabel 8, sehingga dapat disimpulkan bahwa penilaian dari aspek konsistensi termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Secara keseluruhan rerata skor total dari hasil penilaian ahli media berdasarkan jumlah rerata skor penilaian pada aspek format, organisasi, daya tarik, bentuk, ruang dan konsistensi adalah $3.30 + 3.38 + 3.75 + 3.50 + 3.50 + 3.75 = 21.18/6 = 3.53$ dari rerata maksimal 4.00, sehingga sesuai dengan tabel 8 termasuk dalam kategori "Sangat Layak". Hasil penilaian ahli media dapat dilihat pada diagram batang berikut ini:



Gambar 25. Diagram Batang Hasil Penilaian dari Ahli Media

3. Uji Coba Lapangan Skala Kecil

Modul pembelajaran dinilai oleh ahli materi dan ahli media untuk mendapatkan beberapa masukan, kemudian diperbaiki atau direvisi sesuai dengan saran dan kritikan sampai modul dinyatakan layak. Setelah itu modul pengembangan diuji coba dalam skala kecil dengan 12 responden, tujuan dari uji coba ini adalah untuk mengetahui pendapat atau tanggapan dari peserta didik. Modul yang telah diuji coba lalu direvisi sesuai dengan masukan dari peserta didik. Modul pengembangan dinilai berdasarkan 3 aspek yaitu tujuan penggunaan modul, materi dan kemenarikan modul. Berikut ini adalah hasil penilaian dari peserta didik dalam skala kecil untuk aspek tujuan modul pengembangan.

Tabel 20. Data Hasil Penilaian Uji Skala Kecil Pada aspek tujuan

No.	Pernyataan	Rerata Skor
1	Saya tertarik dalam proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran modul	3.42
2	Dengan menggunakan modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun ini saya mudah dalam memahami materi pembelajaran.	3.50
3	Modul ini membantu saya untuk belajar secara mandiri.	3.50
4	Modul dapat saya gunakan didalam maupun luar kegiatan pembelajaran .	3.42
5	Dengan penggunaan modul pembelajaran ini dapat memotivasi saya untuk selalu belajar.	3.33
6	Modul dilengkapi dengan soal-soal sehingga dapat mengukur kemampuan saya.	3.50
7	Modul dilengkapi dengan tugas kelompok sehingga dapat mengukur kemampuan saya dalam berdiskusi.	3.17
8	Materi pada modul diperjelas dengan penggunaan gambar-gambar.	3.58
9	Materi pada modul dijelaskan secara ringkas.	3.33
10	Dengan penggunaan modul memberikan saya pengetahuan baru khususnya tentang pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.	3.25
11	Dengan modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dapat menambah wawasan saya.	3.42
Rerata keseluruhan		3.40

Berdasarkan tabel 20 uji coba skala kecil dengan 11 butir pernyataan diperoleh rerata skor terendah 3.17 dari nomor butir pernyataan 7 dan rerata skor tertinggi 3.58 nomor butir pernyataan 8. Rerata skor keseluruhan dari aspek tujuan yaitu 3.40 dari rerata skor maksimal 4.00. Jadi secara keseluruhan hasil data uji coba skala kecil yang ditinjau dari aspek tujuan modul dilihat pada tabel 8 termasuk dalam kategori "Sangat Layak".

Tabel 21. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil Pada Aspek Materi

No.	Pernyataan	Rerata Skor
12	Materi didalam modul dibuat secara secara jelas	3.33
13	Materi didalam modul dijelaskan secara urut dan sistematis	3.33
14	Materi sesuai dengan tujuan pembelajaran yaitu pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.	3.33
15	Materi yang terdapat pada modul mudah untuk saya pahami dan terima.	3.58
16	Modul dilengkapi dengan contoh dan gambar yang sesuai dengan materi.	3.67
17	Tahapan-tahapan proses pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dijelaskan secara urut dan jelas.	3.50
18	Soal-soal latihan yang disajikan sesuai dengan materi.	3.33
19	Tugas terdiri dari tugas kelompok dan tugas individu.	3.17
20	Rangkuman yang disajikan dapat mempermudah dalam pemahaman materi.	3.33
21	Evaluasi disajikan diakhir bab.	3.17
Rerata keseluruhan		3.38

Berdasarkan tabel 21 uji coba skala kecil untuk aspek materi yang dinilai dari kejelasan materi, kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran, kejelasan latihan dan soal-soal serta kejelasan evaluasi, dengan 10 butir pernyataan didapatkan rerata skor tertinggi 3.67 dari nomor butir 16 sedangkan rerata skor terendah yaitu 3.17 pada nomor butir 19 dan 21. Rerata skor keseluruhan dari 10 butir pernyataan pada aspek materi yaitu 3.38 dari rerata skor maksimal 4.00, jika dilihat pada tabel 8 maka uji coba skala kecil untuk aspek materi dikategorikan "Sangat layak".

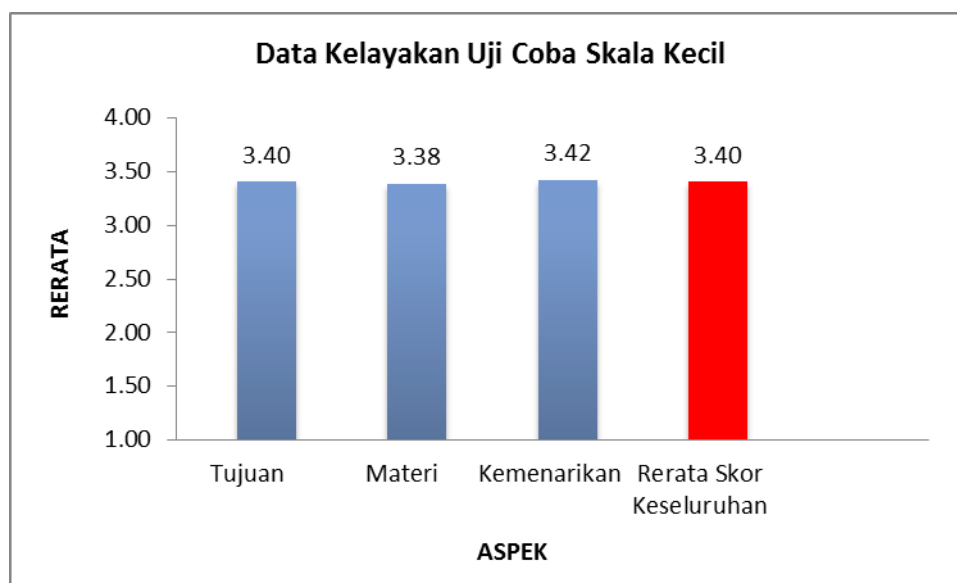
Tabel 22. Data Hasil Penilaian Uji Coba Skala Kecil Pada Aspek Kemenarikan

No.	Pernyataan	Rerata
22	Penggunaan bahasa yang terdapat pada modul mudah untuk saya pahami.	3.42
23	Modul menggunakan kalimat yang sederhana	3.33
24	Penggunaan istilah asing dicetak miring.	3.33
25	Penggunaan bentuk dan ukuran huruf mudah untuk dibaca.	3.42
26	Bentuk dan ukuran huruf yang digunakan konsisten.	3.42
27	Kombinasi warna pada sampul menarik.	3.42
28	Penggunaan gambar yang terdapat pada sampul sesuai dengan materi yang dibahas.	3.50
29	Gambar dalam modul disajikan dengan menarik	3.50
30	Terdapat gambar dan ilustrasi yang membantu saya untuk memahami materi pembelajaran.	3.42
31	Komposisi warna yang digunakan dalam modul pembelajaran pembuatan <i>cake</i> ulang tahun sesuai dan serasi.	3.50
32	Materi dalam modul dijelaskan secara urut sesuai dengan tahapan pembelajaran.	3.33
33	Penggunaan gambar membuat saya lebih semangat untuk belajar.	3.42
Rerata keseluruhan		3.34

Berdasarkan tabel 22 uji coba skala kecil untuk aspek kemenarikan modul yang dinilai dari 12 butir pernyataan didapatkan rerata skor terendah 3.33 dari nomor butir soal 23,24 dan 32 sedangkan rerata skor tertinggi yaitu 3.50 pada nomor butir 28 dan 31. Rerata skor keseluruhan yang didapat dari aspek kemenarikan modul yaitu 3.42 dari rerata skor maksimal 4.00, sehingga sesuai dengan tabel 8 maka uji coba skala kecil untuk aspek kemenarikan modul dikategorikan "Sangat layak".

Secara keseluruhan rerata skor total dari hasil penilaian uji coba skala kecil berdasarkan jumlah rerata skor penilaian dari aspek tujuan, materi dan kemenarikan modul adalah $3.40 + 3.38 + 3.4 = 10.2/3 = 3.40$ dari nilai maksimal 4.00, sehingga sesuai dengan tabel 8 termasuk dalam kategori

“Sangat Layak”. Hasil penilaian uji coba skala kecil dapat dilihat pada diagram batang berikut ini:



Gambar 26. Diagram Batang Hasil Uji Kelayakan Pada Skala Kecil

4. Uji Coba Kelayakan Skala Luas

Uji coba kelayakan modul skala luas dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan modul dalam skala yang besar yaitu dengan menggunakan 32 peserta didik sebagai responden. Berikut ini adalah hasil uji coba skala luas yang dinilai pada 3 aspek yaitu tujuan, materi dan kemenarikan modul.

Tabel 23. Data Hasil Penilaian Uji Skala Luas Pada aspek Tujuan

No.	Pernyataan	Rerata
1	Saya tertarik dalam proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran modul	3.19
2	Dengan menggunakan modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun ini saya mudah dalam memahami materi pembelajaran.	3.41
3	Modul ini membantu saya untuk belajar secara mandiri.	3.30
4	Modul dapat saya gunakan didalam maupun luar kegiatan pembelajaran .	3.28
5	Dengan penggunaan modul pembelajaran ini dapat memotivasi saya untuk selalu belajar.	3.25
6	Modul dilengkapi dengan soal-soal sehingga dapat mengukur kemampuan saya.	3.44
7	Modul dilengkapi dengan tugas kelompok sehingga dapat mengukur kemampuan saya dalam berdiskusi.	3.31
8	Materi pada modul diperjelas dengan penggunaan gambar-gambar.	3.59
9	Materi pada modul dijelaskan secara ringkas.	3.22
10	Dengan penggunaan modul memberikan saya pengetahuan baru khususnya tentang pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.	3.53
11	Dengan modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dapat menambah wawasan saya.	3.53
Rerata keseluruhan		3.37

Berdasarkan tabel 23 uji coba kelayakan pada skala luas pada aspek tujuan dengan 11 butir pernyataan didapatkan rerata skor terendah 3.19 dari nomor butir pernyataan 1 sedangkan rerata skor tertinggi yaitu 3.59 pada nomor butir pernyataan 8. Rerata skor keseluruhan dari 11 butir pernyataan pada aspek tujuan didapatkan rerata 3.37 dari rerata skor maksimal 4.00, sehingga sesuai pada tabel 8 termasuk dalam kategori “Sangat Layak”.

Tabel 24. Data Hasil Kelayakan Uji Coba Skala Luas Pada Aspek Materi

No.	Pernyataan	Rerata skor
12	Materi didalam modul dibuat secara secara jelas	3.44
13	Materi didalam modul dijelaskan secara urut dan sistematis	3.38
14	Materi sesuai dengan tujuan pembelajaran yaitu pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.	3.47
15	Materi yang terdapat pada modul mudah untuk saya pahami dan terima.	3.28
16	Modul dilengkapi dengan contoh dan gambar yang sesuai dengan materi.	3.47
17	Tahapan-tahapan proses pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dijelaskan secara urut dan jelas.	3.38
18	Soal-soal latihan yang disajikan sesuai dengan materi.	3.31
19	Tugas terdiri dari tugas kelompok dan tugas individu.	3.31
20	Rangkuman yang disajikan dapat mempermudah dalam pemahaman materi.	3.50
21	Evaluasi disajikan diakhir bab.	3.31
Rerata keseluruhan		3.38

Berdasarkan tabel 24 uji kelayakan skala luas pada aspek materi dengan 10 butir pernyataan, didapatkan rerata skor terendah 3.31 dari nomor butir pernyataan 18 dan 19 sedangkan rerata skor tertinggi 3.50 pada nomor butir 16 dan 20. Jadi rerata skor keseluruhan dari 10 butir pernyataan pada aspek materi yang didapat adalah 3.38 dari rerata skor maksimal 4.00, sehingga sesuai dengan tabel 8 dapat disimpulkan bahwa uji kelayakan skala luas untuk aspek materi termasuk dalam kategori " Sangat Layak".

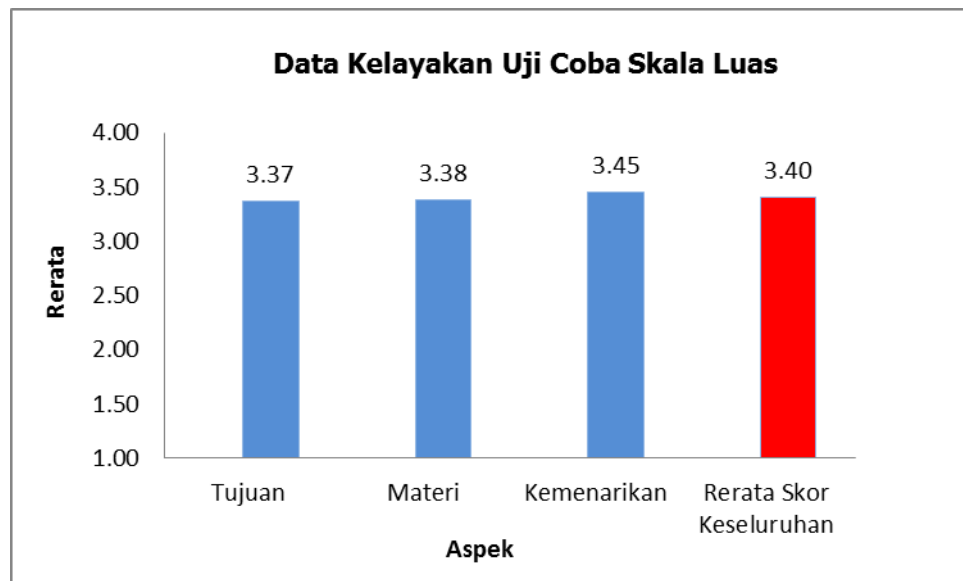
Tabel 25. Data Hasil Kelayakan Uji Coba Skala Luas Pada Aspek Kemenarikan

No.	Pernyataan	Rerata Skor
22	Penggunaan bahasa yang terdapat pada modul mudah untuk saya pahami.	3.38
23	Modul menggunakan kalimat yang sederhana	3.34
24	Penggunaan istilah asing dicetak miring.	3.44
25	Penggunaan bentuk dan ukuran huruf mudah untuk dibaca.	3.50
26	Bentuk dan ukuran huruf yang digunakan konsisten.	3.53
27	Kombinasi warna pada sampul menarik.	3.59
28	Penggunaan gambar yang terdapat pada sampul sesuai dengan materi yang dibahas.	3.50
29	Gambar dalam modul disajikan dengan menarik	3.63
30	Terdapat gambar dan ilustrasi yang membantu saya untuk memahami materi pembelajaran.	3.47
31	Komposisi warna yang digunakan dalam modul pembelajaran pembuatan <i>cake</i> ulang tahun sesuai dan serasi.	3.41
32	Materi dalam modul dijelaskan secara urut sesuai dengan tahapan pembelajaran.	3.25
33	Penggunaan gambar membuat saya lebih semangat untuk belajar.	3.38
Rerata keseluruhan		3.45

Berdasarkan tabel 25 uji coba skala luas untuk aspek kemenarikan didapatkan rerata skor terendah 3.34 dari nomor butir pernyataan 23 sedangkan rerata skor tertinggi yaitu 3.63 pada nomor butir pernyataan 29. Jadi rerata skor keseluruhan yang didapat dari 12 butir pernyataan pada aspek kemenarikan yaitu 3.45 dari rerata skor maksimal 4.00, jika dilihat pada tabel 8 maka uji coba skala luas untuk aspek kemenarikan dikategorikan "Sangat layak".

Secara keseluruhan rerata skor total dari hasil penilaian uji coba skala luas berdasarkan jumlah rerata skor penilaian dari aspek tujuan, materi dan kemenarikan modul adalah $3.37 + 3.38 + 3.45 = 10.22/3 = 3.40$ dari rerata skor maksimal 4.00, sehingga sesuai dengan tabel 8 termasuk dalam

kategori “Sangat Layak”. Hasil penilaian uji coba skala luas dapat dilihat pada diagram batang berikut ini:



Gambar 27. Diagram Batang Uji Coba Kelayakan Skala Luas

Dari hasil validasi oleh ahli materi, ahli media, uji kelayakan skala kecil dan uji coba skala luas dapat dilihat pada tabel 26.

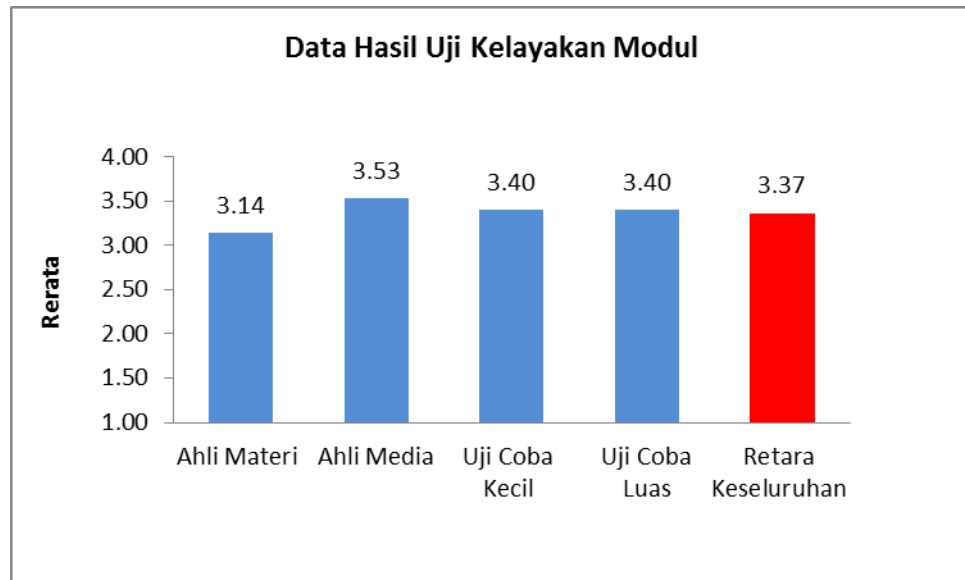
Tabel 26. Data Hasil Uji Kelayakan Modul

No.	Uji Kelayakan	Rerata skor	Kategori
1	Ahli Materi	3.14	Layak
2	Ahli Media	3.53	Sangat Layak
3	Uji Coba Kecil	3.40	Sangat Layak
4	Uji Coba Luas	3.40	Sangat Layak
5	Retara Keseluruhan	3.37	Sangat Layak

Sumber: Data primer yang diolah

Berdasarkan tabel 26 dapat disimpulkan bahwa pada uji kelayakan dari pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai oleh ahli materi dengan rerata skor 3.14 termasuk dalam kategori “Layak”, sedangkan untuk ahli media dengan rerata skor 3.53 kategori “Sangat Layak”, uji coba skala kecil rerata skor 3.40 “Sangat Layak” dan uji coba skala luas rerata skor 3.40 dalam kategori “Sangat Layak”. Dari keseluruhan penilaian

tersebut didapatkan hasil rerata skor keseluruhan 3.37 dalam kategori **“Sangat Layak”**. Berikut ini adalah diagram batang dari data hasil uji kelayakan modul.



Gambar 28. Diagram Batang Hasil Uji Kelayakan Modul

C. Kajian Produk

Modul pembuatan *cake* ulang tahun merupakan salah satu hasil produk pengembangan yang dapat digunakan dalam mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi *cake* ulang tahun. Modul pembuatan *cake* ulang tahun terdiri dari 3 materi yang dibahas yaitu *cake* ulang tahun untuk anak laki-laki, anak perempuan dan *cake* remaja. Selain itu didalam modul pembuatan *cake* ulang tahun terdapat 3 kegiatan pembelajaran antara lain kegiatan pembelajaran 1 modul menjelaskan tentang pengertian dari *cake* ulang tahun, kegiatan pembelajaran 2 tentang *cake* ulang tahun untuk anak laki-laki dan perempuan dan kegiatan pembelajaran 3 yaitu tentang *cake* remaja.

Modul pembuatan *cake* ulang tahun dilengkapi dengan gambar-gambar sehingga mempermudah peserta didik dalam memahami materi. Kemudian terdapat soal-soal yang dapat mengukur kemampuan peserta didik. Bahasa yang digunakan dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun menggunakan bahasa yang mudah dipahami oleh peserta didik. Selain itu materi didalam modul disesuaikan dengan silabus.

D. Pembahasan

1. Pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun ini dilakukan sesuai dengan model pengembangan 4D yang terdiri dari *define*, *design*, *develop* dan *disseminate*. Untuk mengembangkan modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun dilakukan dengan observasi dan wawancara yang bertujuan untuk mengumpulkan informasi yang berkaitan dengan kendala didalam proses pembelajaran.

Tahap *define* dilakukan dengan beberapa analisis diantaranya adalah analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis konsep, analisis tugas dan analisis perumusan masalah. Analisis dilakukan melalui observasi keadaan didalam kelas dan wawancara dengan guru pengampu mata pelajaran.

Analisis ujung depan dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui permasalahan yang terjadi didalam pelaksanaan pembelajaran diantaranya adalah terbatasnya bahan ajar untuk mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun yang digunakan oleh guru maupun peserta didik. Penggunaan metode ceramah, diskusi dan

presentasi belum sepenuhnya melibatkan peserta didik untuk belajar secara aktif. Selain itu pembelajaran *Produk cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta masih berpusat pada guru. Berkaitan dengan hal tersebut maka diperlukan bahan ajar yang tepat yaitu modul pembuatan *cake* ulang tahun yang didalamnya dijelaskan tahapan proses pembuatan *cake* ulang tahun yang disertai dengan gambar sehingga memudahkan siswa dalam belajar.

Analisis peserta didik, modul yang dikembangkan disesuaikan dengan karakteristik peserta didik, yang diharapkan nantinya modul pengembangan dapat membantu siswa dalam kegiatan pembelajaran. Analisis Konsep, untuk menentukan materi-materi yang digunakan dalam modul. Materi-materi yang digunakan dalam pengembangan modul disesuaikan dengan kompetensi dasar dan silabus mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun yang digunakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Analisis tugas, tugas-tugas disesuaikan dengan penggunaan kurikulum, karena didalam pembelajaran sendiri menggunakan kurikulum 2013 yang menuntut peserta didik untuk belajar secara aktif yaitu dengan cara berdiskusi dan presentasi didepan kelas, tugas yang digunakan dalam modul terdiri dari tugas diskusi dan tugas individu. Analisis perumusan tujuan disesuaikan dengan analisis tugas dan analisis konsep untuk menentukan tujuan pembelajaran penggunaan modul pembuatan *cake* ulang tahun.

Tahap *design*, dilakukan pemilihan media yang digunakan dalam proses pembelajaran yang disesuaikan dengan permasalahan yang ada. Setelah pemilihan media dilakukan penyusunan rancangan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang terdiri dari halaman sampul, halaman

francis, kata pengantar, daftar isi, glosarium, peta kedudukan modul, pendahuluan (kompetensi dasar, deskripsi, prasyarat, penggunaan modul, dan tujuan akhir), pembahasan (rencana pembelajaran, uraian materi, rangkuman, tugas, tes formatif dan lembar kerja) , evaluasi (tes kognitif dan penilaian sikap dari pembelajaran modul pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun), kunci jawaban, dan daftar pustaka. Tahap ini bertujuan menghasilkan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang diharapkan dapat membantu proses pembelajaran khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Setelah perancangan selesai tahap selanjutnya adalah tahap *develop*, pada tahap ini modul pembuatan *cake* ulang tahun yang telah dirancang divalidasi oleh ahli yaitu ahli materi dan ahli media.

a. Ahli Materi

Validasi ahli materi dilakukan oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga dan guru pengampu mata pelajaran produk *cake* SMK Negeri 4 Yogyakarta, dari hasil validasi ahli materi didapatkan masukan dan saran untuk menambahkan resep *fondant*, resep *buttercream*, penambahan langkah-langkah membuat dekorasi *cake* serta perbaikan soal-soal yang sesuai dengan materi. Tindak lanjut dari saran ahli materi dengan menambahkan resep *buttercream* yang terdiri dari 3 resep yaitu resep *buttercream* dari putih telur, gula halus dan sirup. Kemudian ditambahkan dengan resep *fondant*, langkah-langkah membuat dekorasi *cake* serta soal-soal diganti dengan soal yang sesuai dengan materi. Sedangkan berdasarkan hasil data penilaian dari ahli materi pada modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari 5 aspek yaitu aspek *self instruction*, *self contained*, *stand*

alone, adaptif dan user friendly didapatkan hasil bahwa modul pembuatan *cake* ulang tahun dalam kategori "Layak" digunakan dengan rerata skor keseluruhan 3.14.

b. Ahli media

Validasi ahli media dilakukan oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga yang ahli dalam media. Dari hasil validasi didapatkan masukan untuk memperbaiki margin yang digunakan dan penggunaan batas antar kalimat dan gambar. Sedangkan berdasarkan hasil data penilaian dari ahli media terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari aspek format, organisasi, daya tarik, bentuk dan ukuran huruf, ruang dan konsistensi didapatkan hasil bahwa modul pembuatan *cake* ulang tahun dalam kategori "Sangat Layak" digunakan dengan rerata skor keseluruhan 3.53 dari rerata skor maksimal 4.00 yang dilihat pada tabel pengkategorian yaitu pada tabel 8. Tujuan dari validasi adalah untuk mendapatkan saran serta masukan yang digunakan untuk perbaikan dan mengetahui hasil kelayakan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun.

Setelah tahap validasi selanjutnya dilakukan uji coba kelayakan modul untuk peserta didik, uji coba dilakukan dalam skala kecil dan skala luas.

- a. Uji coba skala kecil dilakukan oleh 12 peserta didik dengan mengisi lembar angket yang terdiri dari tiga penilaian yaitu dari aspek tujuan, materi serta kemenarikan modul. Dari data hasil penilaian modul pembuatan *cake* ulang tahun didapatkan hasil untuk aspek tujuan modul memperoleh rerata skor sebesar 3.40, aspek materi dengan rerata skor 3.38 serta aspek kemenarikan modul diperoleh rerata skor 3.42. Sehingga dari 3 aspek tersebut didapatkan rerata skor keseluruhan

sebesar 3.40 dari rerata skor maksimal 4.00 yang artinya jika dilihat pada tabel pengkategorian pada tabel 8 modul pembuatan *cake* ulang tahun "Sangat Layak" untuk digunakan sebagai media pembelajaran untuk mata pelajaran produk *cake* khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Selain itu terdapat beberapa saran dan masukan dari peserta didik diantaranya adalah untuk menambahkan soal-soal di dalam evaluasi modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun. Tindak lanjut dari saran dan masukan peserta didik yaitu dengan menambahkan 5 butir soal yang berupa soal pilihan ganda pada bagian evaluasi pembuatan *cake* ulang tahun.

b. Setelah uji coba skala kecil dan direvisi modul diuji coba dalam skala luas yaitu dengan 32 peserta didik di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Penilaian modul terdiri dari 3 aspek yaitu aspek tujuan didapatkan hasil rerata skor 3.37, aspek materi dengan rerata skor 3.38 dan aspek kemenarikan rerata skor 3.45. Dari 3 aspek tersebut didapatkan nilai rerata skor keseluruhan 3.40 dari rerata skor maksimal 4.00 yang artinya jika dilihat pada tabel pengkategorian pada tabel 8 modul pembuatan *cake* ulang tahun "Sangat Layak" untuk digunakan. Kemudian didapatkan hasil beberapa masukan dari peserta didik bahwa

- 1) Dengan penggunaan modul memudahkan peserta didik dalam memahami materi.
- 2) Modul yang dibuat cukup menarik
- 3) Penggunaan bahasa dan kalimat dalam modul mudah untuk dipahami.

- 4) Buku modul pembelajaran disertai dengan gambar yang memudahkan dalam pemahaman materi.

Dari hasil uji coba skala kecil dan skala luas didapatkan sedikit perbedaan, perbedaan tersebut terdapat pada hasil rerata pada setiap aspek, seperti pada aspek tujuan dalam uji skala kecil didapatkan rerata skor 3.40 sedangkan pada skala luas 3.37, kemudian aspek materi skala kecil rerata skor 3.38 pada skala luas 3.38, untuk aspek kemenarikan dalam skala kecil didapatkan rerata skor 3.42 dan terdapat kenaikan pada uji coba skala luas yaitu dengan rerata skor 3.45. Sehingga dari uji coba skala kecil dan skala luas didapatkan rerata keseluruhan yang sama yaitu 3.40 jadi hasil kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun hasilnya stabil.

Proses uji coba dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kelayakan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun. Dari hasil data yang telah diperoleh mulai dari validasi ahli materi dengan rerata skor 3.14 (Layak), ahli media rerata skor 3.53 (Sangat Layak), uji coba skala kecil dan uji coba skala luas dengan perolehan rerata skor 3.40 (Sangat Layak) didapatkan hasil rerata skor keseluruhan 3.47 untuk modul pembuatan *cake* ulang tahun, sehingga dapat disimpulkan dari hasil perhitungan dan masukkan-masukan peserta didik bahwa modul pembuatan *cake* ulang tahun "Sangat Layak" digunakan sebagai media pembelajaran dari segi tujuan, media serta kemenarikan modul pembuatan *cake* ulang tahun. Modul pembuatan *cake* ulang tahun bertujuan untuk membantu dalam proses kegiatan pembelajaran, serta dapat digunakan peserta didik untuk belajar secara mandiri.

Tahap terakhir yaitu *disseminate*, modul yang telah ddicetak dengan jumlah terbatas, dan diserahkan di perpustakaan SMK Negeri 4 Yogyakarta.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan, maka dapat disimpulkan:

1. Pengembangan modul pembuatan *cake* tahun melalui beberapa tahapan antara lain tahap *define* (analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis konsep, analisis tugas dan analisis perumusan tujuan pembelajaran) yang dilakukan melalui wawancara dan observasi, *design* yaitu pemilihan media dan perancangan modul pembuatan *cake* ulang tahun, tahap *develop* yaitu modul pembuatan *cake* ulang tahun divalidasi, validasi dilakukan oleh ahli materi dan ahli media. Validasi bertujuan untuk mendapatkan saran dari ahli yang berguna sebagai perbaikan modul pembuatan *cake* ulang tahun dan modul diuji coba kepada peserta didik.
2. Berdasarkan data hasil penilaian ahli materi terhadap modul pengembangan pembuatan *cake* ulang tahun didapatkan nilai rerata skor keseluruhan 3.14 dalam kategori "Layak", sedangkan untuk ahli media didapatkan nilai rerata skor keseluruhan 3.53 kategori "Sangat Layak". Kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari 12 peserta didik kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta dalam uji coba skala kecil yang dinilai dari 3 aspek yaitu aspek tujuan, materi dan kemenarikan modul didapatkan hasil nilai rerata skor keseluruhan yaitu 3.40 dalam kategori "Sangat Layak". Sedangkan untuk uji coba skala luas yang dilakukan 32 peserta didik didapatkan hasil nilai rerata skor keseluruhan 3.40 dalam kategori "Sangat Layak". Dari hasil penilaian ahli materi, ahli media dan peserta didik modul pembuatan *cake*

ulang tahun secara keseluruhan sangat layak digunakan sebagai media dalam proses pembelajaran khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun.

B. Keterbatasan Penelitian

Modul pembuatan *cake* ulang tahun ini merupakan penelitian yang diuji cobakan kepada siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta. dalam penelitian pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun terdapat beberapa keterbatasan diantaranya adalah

- a. Pengembangan modul hanya membahas tentang materi *cake* ulang tahun.
- b. Gambar-gambar yang digunakan dalam modul merupakan gambar yang didapat dari internet bukan koleksi pribadi.
- c. Tahap penyebarluasan hanya dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yaitu dengan penyerahan modul pembuatan *cake* ulang tahun di perpustakaan, yang diharapkan nantinya modul dapat digunakan dalam proses kegiatan pembelajaran.

C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut

Modul pembuatan *cake* ulang tahun diharapkan mampu menambah pengetahuan dan memotivasi peserta didik untuk belajar secara mandiri. Dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sangat pesat, modul pembuatan *cake* ulang tahun dapat disesuaikan dengan IPTEK yaitu dengan membuat modul dalam bentuk elektronik sehingga akan memudahkan peserta didik dalam mengakses modul. Selain itu pengembangan lebih lanjut dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun adalah modul dapat diuji coba efektivitas penggunaan modul didalam kegiatan pembelajaran sehingga

dapat diketahui hasil belajar peserta dengan menggunakan modul pembelajaran.

D. Saran Penelitian

1. Hasil pengembangan diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu media pembelajaran peserta didik kelas XI patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta untuk meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta didik khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun.
2. Modul yang sudah dicetak diharapkan dapat dirawat dengan baik, agar tidak rusak sehingga nantinya modul dapat digunakan dalam proses pembelajaran selanjutnya.
3. Modul dapat diuji coba keefektivitasnya untuk mengetahui hasil belajar peserta didik dengan menggunakan modul pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Widayanti. (2014). *Pengembangan Modul Pembelajaran Pengtahuan Bahan Pangan Siswa Kelas X Smk Negeri 6 Yogyakarta*. skripsi. Yogyakarta: UNY
- Anita Anggraini dan Sukardi. (2015). *Pengembangan Modul Prakarya dan Kewirausahaan Materi Pengolahan Berbasis Product Oriental Bagi Peserta Didik SMK*. Jurnal Pendidikan Vokasi. Hlm 287- 296
- Andi Prastowo. (2015). *Panduan Kreatif Membuat bahan Ajar Inovatif*. Yogyakarta: Diva Press
- Azhar Arsyad. (2004). *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Cholid Narbuka dkk. (2012). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Daryanto. (2013). *Menyusun Modul (Bahan Ajar Untuk Persiapan Guru Dalam Mengajar)*. Yogyakarta: PT. Gava Media
- Depdiknas. (2008). *Panduan Pengembangan Bahan Ajar*. Jakarta: Depdiknas
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2008). *Teknik Penyusunan Modul*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Drs.B.Suryobroto. (1986). *Metode pengajaran Di Sekolah dan Pendekatan Baru dalam Proses Belajar Mengajar*. Yogyakarta: Amarta Buku Yogyakarta.
- Eka Rima Prasetya. (2016). *Pengembangan Modul Prakarya dan Kewirausahaan Materi Kerajinan Proses di SMK*. Jurnal Pendidikan Vokasi. Hlm (154-161).
- Eko Putro Widoyoko. (2015). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Fitrika Anggraini dan Sukardi. (2016). *Pengembangan Modul Pembelajaran Kewirausahaan Model Student Company di SMK Negeri 1 Godean*. Jurnal Pendidikan Vokasi. Hlm (24-30).
- Jamil Suprihatiningrum. (2006). *Strategi Pembelajaran*. Yogyakarta: A-Ruzz Media.
- Ketut Krisnayuni, I gede Mahedra Darmawiguna & I made Putrama. (2017). *Developing Project Based Learning E-modul for the course of video editing*. Jurnal pendidikan Teknologi dan Kejuruan, nomor 3. Hlm (266-271).
- Mohamad Syarif Sumantri. (2015). *Strategi pembelajaran*. Jakarta: Pt Raja Grafindo Persada.

- Nana Sudjana & Ahmad Riva'i. (2007). *Teknologi Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Nanik Woro Ariani. (2016). *Pengembangan Modul Pembelajaran Multimedia Dasar Untuk Meteri Alir Proses Produksi Produk Multimedia Kelas X Program Keahlian Multimedia Di SMK Muh 1 Sleman*. Skripsi. Yogyakarta: UNY.
- Nurul Zuriah. (2006). *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Nuryake Fajaryati. E-Modul Development For The Subject Ofmeasuring Instruments And Measurement In Electronic Engineering Education. Jurnal Pendidikan Teknik Kejuruan,nomor 2. Hlm (192-199).
- Purwanto, dkk. (2007). *Pengembangn Modul*. Jakarta: Depdiknas.
- Ratih Tiaraningrum. (2015). *Pengembangan Modul Pengolahan Pangan Buah Dan Sayuran Pada Mata Pelajaran Prakarya Kelas VII Di SMP Negeri 1 Piyungan Bantul Yogyakarta*. Skripsi. Yogyakarta: UNY.
- Ririn Ristiani. (2016). *Pengembangan Modul Pengolahan Dan Penyajian Hidangan Penutup (Dessert) Untuk Peserta Didik Kelas XI Jasa Boga Di Smk Negeri 6 Yogyakarta*. Skripsi. Yoyakarta: UNY.
- S. Nasution. (2010). *Berbagai pendekatan dalam proses belajar dan mengajar*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif , Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Peneitian Suatu Pendektan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukandarrumidi. (2006). *Metodologi penelitian*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Tachjar Slamet. (2015). *Teknik Pembuatan Job sheet. Seminar dan Lokakarya Program Hibah Kompetisi A-1*. Jurusan Pendidikan Teknik Otomotif Fakultas Teknik Universitas Negeri Makasar. Hlm 28-30 juli 2015.
- Tim Tugas Akhir Skripsi FT UNY. (2013). *Pedoman Penyusunan Tugas Akhir Skripsi*. Yogyakarta: FT UNY
- Thiagarajan, dkk. (1974). *Instructional Development For Training Teachers of Expectional Children*. Minneapolis : Leadership Training institute/special Education, University of Minnesota.

Wena, Made. (2011). *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontemporer*. Jakarta: Bumi Aksara.

Yolanda Nova. (2016). *Pengembangan modul produk cake berbasis PBL (problem based learning) untuk siswa kelas XI SMK Negeri 6 Yogyakarta*. journal pendidikan teknik boga. Hlm 28-35.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengangkatan Pembimbing Skripsi

**KEPUTUSAN DEKAN
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**
Nomor : 43/PMB/PTBG/TAHUN 2017

**TENTANG
PENGANGKATAN PEMBIMBING SKRIPSI BAGI MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**


Menimbang : 1. Bahwa sehubungan dengan telah dipenuhinya persyaratan untuk penulisan SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta, perlu diangkat pembimbing.
2. Bahwa untuk keperluan dimaksud dipandang perlu ditetapkan dengan Keputusan Dekan.

Mengingat : 1. Undang-Undang RI Nomor 2 Tahun 1989
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 60 Tahun 1999
3. Keputusan Presiden RI :
a. Nomor 93 Tahun 1999
b. Nomor 305/M Tahun 1999
4. Keputusan Mendikbud RI :
a. Nomor 0464/O/1992
b. Nomor 274/O/1999
5. Keputusan Rektor UNY Nomor 1160/UN34/KP/2011

Mengingat
Pula : Keputusan Dekan FPTK IKIP YOGYAKARTA Nomor 042 Tahun 1989

MEMUTUSKAN

Menetapkan
Pertama : Mengangkat Pembimbing SKRIPSI bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut :
Nama Pembimbing : **Dr. Siti Hamidah**
Bagi mahasiswa
Nama : **SHOLIKATI**
NIM : **13511241001**
Jurusan/Prodi : **PTBB/PT. Boga**
Kedua : Dosen pembimbing disertai tugas membimbing penulisan SKRIPSI sesuai dengan Pedoman Tugas Akhir.
Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan
Keempat : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam Keputusan ini.

Ditetapkan : di Yogyakarta
Pada tanggal : 25 April 2017
Dekan,

Dr. Widarto
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan Yth.:
1. Para Pembantu Dekan di lingkungan FAKULTAS TEKNIK UNY
2. Ketua Jurusan PTBB
3. Kasub Bag. Pendidikan FAKULTAS TEKNIK UNY
4. Yang bersangkutan

Lampiran 2. Silabus Mata Pelajaran Produk *Cake*

SILABUS

Satuan Pendidikan	: SMK/SMAK
Paket Keahlian	: Patiseri
Mata Pelajaran	: Produk <i>Cake</i>
Kelas /Semester	: XI / 1 dan 2
Kompetensi Inti	
KI 1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
KI 2	: Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah. Mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk <i>cake</i> .
KI 4	: Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari

yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

SEMESTER 1,2

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Produk <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan <i>torten</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/ gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk <i>cake</i>, <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, perubahan 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis	3 jpl x T 2 jpl x P	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i>						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan : <ul style="list-style-type: none"> • macam dan jenis aneka produk cake • Perbedaan cake dan sponge • bahan utama ,fungsi dan alat yang digunakan • tehnik pembuatan • kreteria hasil 	kimia dan fisik saat pembuatan dan baking, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, penyajian, kemasan, penyimpanan produk <i>cake, gateaux dan torten</i> ; serta apakah ada perbedaan antara <i>cake, gateaux dan torten</i> Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat <i>cake</i>, 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja membuat <i>cake, gateaux dan torten</i>		
3.1. Menganalisis <i>cake, gateaux dan torten</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cake ,gateaux dan torten diidentifikasi menurut jenis , ciri-ciri, fungsi , formula bahan cake • jenis cake dipilih (butter cake , sponge cake , chiffon cake) sesuai dengan 	Ketrampilan :				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>pengunaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • peralatan dipilih sesuai dengan standar jenis cake yang di buat 	<ul style="list-style-type: none"> • memilih dan menyiapkan bahan • membuat cake ,sponge dan produknya • menyajikan dan menyimpan aneka produk cake dan sponge 	<p><i>gateaux dan torten</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat <i>cake, gateaux dan torten</i> mengacu pada kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, 			
4.1. Membuat <i>cake, gateaux dan torten</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cake dibuat menurut jenis , kriteria hasil yang baik sesuai standar perusahaan . • pembuatan cake diidentifikasi / analisis penyebab kesalahan yang terjadi • produk cake hias ,disajikan , dikemas dan disimpan di tempat sesuai dengan prosedur 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan <i>cake, gateaux dan torten</i> 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i></p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian</p>			<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan bahan penghias <i>cake</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan bahan penghias <i>cake</i>; serta apakah ada perbedaan 	<p>Observasi</p> <p>Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p>	<p>2 jpl x T</p> <p>2 jpl x P</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan :	antara bahan penghias <i>cake</i> Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat bahan penghias <i>cake</i> Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat bahan penghias <i>cake</i> mengacu pada kriteria hasil Mengasosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan 	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> membuat bahan penghias <i>cake</i> 		
3.2. Membedakan bahan penghias <i>cake</i>	<ul style="list-style-type: none"> bahan penghias <i>cake</i> diidentifikasi menurut jenis ,ciri-ciri, formula dan fungsi bahan bahan penghias yg dipilih(butter cream , fondant , dibedakan dalam penggunaannya alat dan tempat kerja disesuaikan dengan bahan penghias yg digunakan 	Bahan penghias <i>cake</i> <ul style="list-style-type: none"> pengertian bahan penghias jenis dan macam hiasan <i>cake</i> dari : (butter cream , fondant , whipped dll) fungsi bahan penghias <i>cake</i> yg diaplikasikan pada <i>cake</i> 				
4.2. Membuat hiasan <i>cake</i>	<ul style="list-style-type: none"> bahan penghias <i>cake</i> dibuat sesuai 	<ul style="list-style-type: none"> Teknik pembuatan hiasan <i>cake</i> 				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	dengan resep standar • bahan penghias disimpan sesuai dengan karakter bahan dan standar perusahaan	• Kreteria hasil dari jenis bahan nya Ketrampilan : • memilih dan menyiapkan bahan hias cake • membuat adonan dan produknya • menyimpan aneka hiasan cake	menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penghias <i>cake</i>			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang			Mengamati • Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran	2 jpl x T 1 jpl x	• Video/gambar • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.			disain hiasan <i>cake</i>		P	
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i></p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p>			<p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan hiasan <i>cake</i>; serta apakah yang mempengaruhi perkembangan desain hiasan <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik 	<p>Portofolio</p> <p>Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes</p> <p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
3.3 Memahami berbagai disain hiasan kue	mengidentifikasi desain hiasan (jenis, ciri-ciri, bahan) untuk cake desain hiasan dipilih dan disesuaikan dengan	<p>Pengetahuan :</p> <ul style="list-style-type: none"> pengertian desain hiasan kue jenis dan macam desain hiasan kue fungsi desain hiasan pada kue Teknik mendisain hiasan untuk kue 				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	peruntukan alat desain dipilih sesuai dengan keperluan kegunaanya	Ketrampilan : <ul style="list-style-type: none">• memilih dan menyiapkan bahan mendisain kue• membuat desain dan diaplikasikan hiasan pada kue• menyajikan dan menyimpan cake yang dihias	membuat disain dan menghias <i>cake</i> dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan Mengassosiasi : <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik,• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat	Tes Kinerja Mendisain dan menghias cake		
4.3. Mendisain dan menghias <i>cake</i>	desain hiasan dibuat sesuai dengan ukuran <i>cake</i> hasil hiasan diaplikasikan untuk menghias cake dengan serasi					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
			disain dan menghias <i>cake</i>			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		Produk "rolled cake" Pengetahuan : <ul style="list-style-type: none"> Pengertian rolled Cake Jenis dan macam rolled cake fungsi dan bahan rolled cake 	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk <i>rolled cake</i> Menanya Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan <i>rolled cake</i> ; serta apakah yang mempengaruhi hasil <i>rolled cake</i> Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan	1 jpl x T 2 jpl x P	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> • macam macam bahan filling rolled cake • Teknik mengolah rolled cake 	<p>untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi</p>	<p>perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p>		
3.4. Menganalisis produk “ <i>roolled cake</i> ”	<ul style="list-style-type: none"> • Rolled cake diidentifikasi menurut jenis ,ciri-ciri, formula bahan • Rolled cake ditentukan tehnik pengolahannya (steam dan baking) 	<p>Ketrampilan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • memilih dan menyiapkan bahan roll cake • membuat rolled cake dan mengisi (filling) • menyajikan dan menyimpan rolled cake yang dihias 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat <i>rolled cake</i> dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan <p>Mengassosiasi :</p>	<p>Tes Kinerja</p> <p>Mendisain dan menghias cake</p>		
4.4 Membuat “ <i>rolled cake</i> ”	<ul style="list-style-type: none"> • alat dan bahan disiapkan sesuai dengan kebutuhan • Rolled cake dibuat menurut resep standar • pembuatan rolled cake diidentifikasi / analisis 		<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 			

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	penyebab kesalahan yang terjadi • produk Rolled cake ,disajikan , dikemas dan disimpan di tempat sesuai dengan prosedur		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat <i>rolled cake</i> 			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i>		<i>cake</i> ” ulang tahun	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan <i>cake</i>” ulang tahun Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok	2 jpl x T 2 jpl x P	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja		Pengetahuan : <ul style="list-style-type: none"> • pengertian Cake ulang tahun • jenis dan macam cake ulang tahun (anak , karakter dll) • alat dan bahan yang diperlukan untuk kue ulang tahun 	membuat, penyimpanan <i>rolled cake</i> ; serta apakah yang mempengaruhi hasil <i>cake</i> ” ulang tahun Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat <i>cake</i>” ulang tahun dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil 	Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja Membuat <i>cake</i> ” ulang tahun		
3.5 Menganalisis <i>cake</i> ulang tahun	<ul style="list-style-type: none"> • mengidentifikasi cake ulang tahun menurut (jenis, ciri-ciri,bahan) • memilih <i>cake</i> ulang tahun sesuai dengan bahan dan usia. • Menggunakan peralatan yang 	<ul style="list-style-type: none"> • Teknik meng cover dan meng hias untuk kue Ketrampilan : <ul style="list-style-type: none"> • memilih dan menyiapkan bahan kue ulang tahun 				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	sesuai dengan kegunaannya.	<ul style="list-style-type: none"> membuat cake men desain dan diaplikasikan hiasannya pada kue menyajikan dan menyimpan cake ulang tahun 	praktik berdasarkan kriteria hasil Mengassosiasi : <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik. Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat <i>cake</i> ulang tahun. 			
4.5 Membuat <i>cake</i> untuk ulang tahun	<ul style="list-style-type: none"> Membuat <i>cake</i> ulang tahun dengan jenis <i>cake</i> (<i>sponge cake</i>) dengan resep standar desain yang ditentukan Merancang desain <i>cake</i> ulang tahun. Membuat <i>cake decoration</i> dari bahan <i>buttercream</i> dan <i>foundant</i>. Menyimpan <i>cake</i> ulang tahun sesuai dengan karakter bahan. 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Aloka si Wakt u	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.		<i>Cake</i> untuk perkawinan	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan <i>cake</i>” untuk perkawinan Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan untuk perkawinan; <i>serta</i> apakah yang mempengaruhi hasil <i>cake</i> untuk perkawinan Mengumpulkan Data :	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan	1jpl x T 2 jpl x P	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar • Bahan praktik • Alat praktik praktik • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i>						
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional						
2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja						
3.6 Menganalisis <i>cake</i> untuk perkawinan	<ul style="list-style-type: none"> • mengidentifikasi 	Tehnik meng cover				

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	cake perkawinan menurut (jenis, ciri-ciri, bahan) <ul style="list-style-type: none"> • cake perkawinan dipilih dan disesuaikan dengan bahan dan tema • Peralatan dan bahan dipilih sesuai dengan keperluan dan fungsi kegunaanya 	dan menghias untuk kue Perkawinan Ketrampilan : <ul style="list-style-type: none"> • memilih dan menyiapkan bahan cake perkawinan • membuat cake perkawinan dengan desain dan hiasan yg telah disiapkan • menyajikan dan menyimpan cake sesuai prosedur 	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat <i>cake</i> untuk perkawinan dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik menurut kriteria hasil <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan 	sikap selama pembelajaran <p>Tes Kinerja</p> <p>Membuat <i>cake</i> untuk perkawinan</p>		
4.6 Membuat <i>cake</i> untuk perkawinan	<ul style="list-style-type: none"> • cake dibuat sesuai jenis cake (daquoise sponge ,jaconde)dengan resep standar dan desain yang telah ditentukan • dekorasi cake dari bahan (butter cream , fondant) 					

Kompetensi Dasar	Indikator	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
	<p>dibuat untuk menghias cake ulang tahun</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake perkawinan dianalisis penyebab kesalahan pada proses pembuatan • Cake perkawinan disimpan sesuai karakter bahan dengan standar perusahaan 		<ul style="list-style-type: none"> • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat <i>cake</i>” untuk perkawinan 			

Mengetahui
Kepala Sekolah

Setyo Budi Sungkowo,SPd
NIP 19670325 199006 1 001

Yogyakarta, Juli 2015
Pendidik Mata Pelajaran

Dewantari Trisnamurti, SPd
NIP .19630116 198903 2 003

Lampiran 3. Pedoman Observasi

PEDOMAN OBSERVASI

PEMBELAJARAN PEMBUATAN *CAKE* ULANG TAHUN KELAS XI PATISERI

DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Observasi dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal :

Waktu :

Tempat :

Alamat :

Petunjuk :

Berilah tanda check list (✓) sesuai dengan keadaan sebenarnya.

Hasil observasi adalah sebagai berikut :

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak	Catatan
1.	Penggunaan Metode			
	a. Menggunakan metode ceramah dalam kegiatan pembelajaran.			
	b. Menggunakan metode tanya jawab dalam kegiatan pembelajaran			
	c. Berdiskusi			
	d. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan demostrasi.			
2.	Penggunaan Media			
	a. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan papan tulis .			
	b. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan <i>handout</i> .			
	c. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan <i>jobsheet</i> .			
	d. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan modul.			
	e. Dalam kegiatan			

	pembelajaran menggunakan buku-buku paket.			
	f. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan power point.			
	g. Dalam kegiatan pembelajaran menggunakan video.			
3.	Perilaku peserta didik			
	a. Peserta didik aktif dalam mengikuti kegiatan pembelajaran.			
	b. Peserta didik pasif dalam mengikuti kegiatan pembelajaran.			

Lampiran 4. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian (1)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI PEDOMAN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel
Kepada Yth,
Ibu Rizqie Auliana, M. Kes
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan tugas akhir skripsi (TAS),
dengan ini saya:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran
Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas XI
Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran
2016/2017

Dengan hormat memohon ibu berkenan menjadi validator instrument
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersamaan
ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumeh penelitian TAS, dan
(3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas kesediaan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terima kasih.

Yogyakarta , April 2017
Pemohon,

Sholikati
NIM. 13511241001

Mengetahui

Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga Busana

Dr. mutiara Nugraheni, M. Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah, M. Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Lampiran 5. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian (2)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI PEDOMAN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel
Kepada Yth,
Ibu Wika Rinawati, M.Pd
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan tugas akhir skripsi (TAS),
dengan ini saya:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran
Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas XI
Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran
2016/2017

Dengan hormat memohon ibu berkenan menjadi validator instrument
penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersamaan
ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan
(3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas kesediaan dan perhatian Bapak/Ibu
diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, April 2017
Pemohon,

Sholikati
NIM. 13511241001

Mengetahui

Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga Busana

Dr. mutiara Nugraheni, M. Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah, M. Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Lampiran 6. Hasil Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (1)

Hasil Validasi Instrumen TAS

Nama Mahasiswa : Sholikati NIM : 13511241001
 Judul TAS : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas XI Patiseri di
 SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
		} layak.
	Komentar umum/ lain-lain	

Yogyakarta, 27 April 2017
 Validator

Rizqie A.
 NIP. 19670805 199303 2001

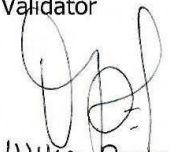
Lampiran 7. Hasil Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (2)

Hasil Validasi Instrumen TAS

Nama Mahasiswa : Sholikati NIM : 13511241001
 Judul TAS : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas XI Patiseri Di
 SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017.

No.	Variabel	Saran/tanggapan
		<i>Beberapa pernyataan pada aspek media diperbaiki</i>
	Komentar umum/ lain-lain	

Yogyakarta, 4 Mei 2017
 Validator


 Wika Rinawati, M.Pd
 NIP. 19760424 200112 2 002

Lampiran 8. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (1)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMENT PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes
NIP : 19670805 199303 2 001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan
Cake Ulang Tahun Untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri
4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017.

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

☒

Layak digunakan untuk penelitian

☐

Layak digunakan dengan perbaikan.

☐

Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta , April 2017
Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Berikan tanda √ pada kolom ☐

Lampiran 9. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi (2)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMENT PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga Busana

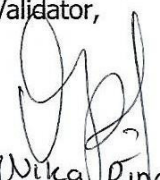
Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan
Cake Ulang Tahun Untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri
4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017.

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan dengan perbaikan.
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 4 Mei 2017
Validator,


Wika Rinawati, M.Pd
NIP. 19760424 200112 2 002

Berikan tanda √ pada kolom ☐

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI MATERI

Validator :
Tanggal :
Materi : *Cake* Ulang Tahun
Kompetensi Dasar : 3.1 Menganalisis *cake*_ulang tahun.
4.1 Membuat *cake* ulang tahun.
Indikator : 3.1.1 Mengidentifikasi *cake* ulang tahun menurut jenisnya.
3.1.2 Memilih *cake* ulang tahun sesuai dengan bahan dan usia.
3.1.3 Menggunakan peralatan yang sesuai dengan kegunaannya.
4.1.1 Membuat *cake* ulang tahun dengan jenis *cake* (*sponge cake*) dan resep standar desain yang telah ditentukan.
4.1.2 Merancang desain *cake* ulang tahun.
4.1.3 Membuat *cake decoration* dari bahan *buttercream* dan *fondant*.
4.1.4 Menyimpan *cake* ulang tahun sesuai dengan karakter bahan.
Sasaran Program : Peserta didik SMK Negeri 4 Yogyakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas Xi Patiseri Di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017

A. Petunjuk :

1. Lembar instrument ini dibuat untuk mengetahui pendapat ibu/bapak sebagai Ahli Materi berkaitan dengan modul pembuatan *cake* ulang tahun.
2. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas program pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon ibu memberikan pendapatnya pada setiap pertanyaan yang tersedia dengan memberikan tanda check list (✓) pada kolom yang telah tersedia.

Keterangan :

Kriteria	Keterangan
SS	Sangat Setuju
S	Setuju
KS	Kurang Setuju
TS	Tidak Setuju

B. Instrumen

No.	PERNYATAAN	JAWABAN			
		SS	S	KS	TS
	Aspek <i>Self Instructional</i>				
1.	Tujuan pembelajaran tergambar sesuai dengan kompetensi dasar.				
2.	Tujuan pembelajaran sesuai dengan indikator pencapaian.				
3.	Materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan berdasarkan indikator pencapaian				
4.	Materi yang disajikan berupa pengertian <i>cake</i> ulang tahun, alat dan bahan yang digunakan untuk membuat <i>cake</i> ulang tahun.				
5.	Materi yang disajikan mulai dari pengenalan sampai teknik mencover <i>cake</i> diuraikan secara jelas.				
6.	Jenis-jenis <i>cake</i> ulang tahun dijelaskan secara jelas berdasarkan usia dan jenis kelamin				
7.	Langak-langkah pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dijelaskan tahap demi tahap.				
8.	Materi yang disajikan berdasarkan tingkat pemahaman peserta didik.				
9.	Materi dilengkapi dengan gambar-gambar yang mudah dipahami oleh peserta didik.				
10.	Penyajian contoh atau ilustrasi mendukung kejelasan materi pembelajaran yang disajikan.				
11.	Soal disajikan pada akhir bab bahasan.				
12.	Soal-soal untuk mengukur indikator pencapaian.				
13.	Materi disusun secara sistematis sesuai dengan tingkat kesulitan dari isi materi.				
14.	Materi pembelajaran yang disajikan berdasarkan dengan kompetensi dasar.				
15.	Modul menggunakan bahasa yang mudah dipahami peserta didik.				
16.	penggunaan bahasa dalam modul sederhana				
17.	Rangkuman disajikan diakhir bahasan.				
18.	Rangkuman yang disajikan dalam modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun jelas.				
19.	Instrument penilaian pada setiap bab mencukupi				
20.	Kunci jawaban pada setiap tugas dan latihan tersedia.				
	<i>Self Contained</i>				
21.	Materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan secara keseluruhan didalam modul.				
22.	Isi materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan berdasarkan kompetensi dasar.				
23.	Isi materi pembuatan <i>cake</i> ulang tahun disajikan berdasarkan indikator pencapaian pembelajaran.				

	<i>Stand Alone</i>				
24.	Modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun tidak bergantung pada media audio				
25.	Modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun tidak bergantung pada media cetak lainnya.				
	<i>Adaptive</i>				
26.	Modul sesuai dengan perkembangan ilmu teknologi.				
27.	Modul bersifat fleksibel/ luwes digunakan dalam proses pembelajaran .				
	<i>User Friendly</i>				
28.	Instruksi dalam modul bersifat membantu.				
29.	Petunjuk penggunaan modul membantu bagi peserta didik maupun fasilitator.				

C. Saran/Revisi

.....

.....

.....

.....

.....

D. Kesimpulan

Modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun untuk peserta didik kelas XI Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta dinyatakan:

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☐ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

Yogyakarta, 2017
Validator (Ahli Materi)

NIP.

LEMBAR INSTRUMEN PENILAIAN UNTUK AHLI MEDIA

Validator :
Tanggal :
Materi : *Cake* Ulang Tahun
Kompetensi Dasar : 3.1 Menganalisis *cake* ulang tahun.
4.1 Membuat *cake* ulang tahun.
Indikator : 3.1.1 Mengidentifikasi *cake* ulang tahun menurut jenisnya.
3.1.2 Memilih *cake* ulang tahun sesuai dengan bahan dan usia.
3.1.3 Menggunakan peralatan yang sesuai dengan kegunaannya.
4.1.1 Membuat *cake* ulang tahun dengan jenis *cake* (*sponge cake*) dan resep standar desain yang telah ditentukan.
4.1.2 Merancang desain *cake* ulang tahun.
4.1.3 Membuat *cake decoration* dari bahan *buttercream* dan *fondant*.
4.1.4 Menyimpan *cake* ulang tahun sesuai dengan karakter bahan.
Sasaran Program : Peserta didik SMK Negeri 4 Yogyakarta
Judul Penelitian : Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Untuk Kelas Xi Patiseri Di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017

A. Petunjuk :

1. Lembar instrument ini dibuat untuk mengetahui pendapat ibu sebagai Ahli Media berkaitan dengan modul pembuatan *cake* ulang tahun.
2. Pendapat, kritik, saran, penilaian dan komentar ibu akan sangat bermanfaat untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas program pembelajaran ini. Sehubungan dengan hal tersebut, mohon ibu memberikan pendapatnya pada setiap pertanyaan yang tersedia dengan memberikan tanda check list (✓) pada kolom yang telah tersedia.

Keterangan :

Kriteria	Keterangan
SS	Sangat Setuju
S	Setuju
KS	Kurang Setuju
TS	Tidak Setuju

B. Instrumen

No.	PERNYATAAN	JAWABAN			
		SS	S	KS	TS
1.	Keserasian penggunaan format kolom multi pada modul.				
2.	Modul menggunakan format kertas portrait (vertikal) yang sama pada setiap halaman.				
3.	Modul menggunakan tanda-tanda (<i>icon</i>) yang mudah dipahami.				
4.	Penggunaan peta atau bagan menggambarkan materi yang akan dibahas dalam modul.				
5.	Materi dalam modul disusun dengan urut dan sistematis.				
6.	Penggunaan modul memperjelas penyajian materi bagi peserta didik karena dibuat ringkas dan jelas.				
7.	Penyusunan antar bab pada modul mudah dipahami.				
8.	Gambar dan ilustrasi pada modul disesuaikan dengan proporsinya.				
9.	Penulisan modul runtut mulai dari halaman sampul hingga daftar pustaka.				
10.	Penyusunan antar judul, sub judul pada modul mudah dipahami.				
11.	Penyusunan antar paragraf pada modul mudah dipahami.				
12.	Tampilan cover modul menggunakan warna, bentuk dan gambar yang menarik serta sesuai.				
13.	Materi pada modul diperjelas dengan penggunaan gambar.				
14.	Tugas dan latihan pada modul dibuat sesuai dengan materi pembelajaran.				
15.	Modul menggunakan huruf cetak miring untuk istilah-istilah asing.				
16.	Modul menggunakan bentuk huruf yang mudah dibaca.				
17.	Modul menggunakan ukuran huruf yang sesuai.				
18.	Modul menggunakan perbandingan huruf proporsional antara judul, sub judul dan isi materi.				
19.	Pergantian antar paragraf pada modul dimulai dengan huruf kapital.				
20.	Modul menggunakan ruang kosong antara judul bab dan sub bab.				
21.	Penempatan ruang kosong pada kolom modul disesuaikan dengan lembar kolomnya.				
22.	Penempatan ruang kosong pada modul dilakukan pada batas tepi (<i>margin</i>).				

23.	Penggunaan huruf kapital pada modul sudah tepat.				
24.	Modul menggunakan jarak baris kalimat yang konsisten.				
25.	Modul menggunakan jarak judul dan teks utama yang konsisten.				
26.	Modul menggunakan tata letak penyetakan yang konsisten.				
27.	Modul menggunakan <i>margin</i> yang konsisten.				

C. Saran/Revisi

.....

.....

.....

.....

.....

D. Kesimpulan

Modul pembelajaran pembuatan *cake* ulang tahun untuk peserta didik kelas XI Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta dinyatakan:

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☐ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

Yogyakarta, 2017
Validator (Ahli Media)

NIP.

**ANGKET KELAYAKAN MODUL PEMBUATAN *CAKE* ULANG TAHUN DI SMK
NEGERI 4 YOGYAKARTA**

A. Identitas Responden

Nama Responden :

Kelas :

B. Petunjuk Pengisian

1. Tuliskan data diri anda pada tempat yang telah disediakan
2. Angket ini dimasukkan untuk mengetahui pendapat anda sebagai peserta didik, untuk menilai kelayakan Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun
3. Berikan tanda check list "✓" pada tabel dibawah ini sesuai dengan keyakinan anda terhadap setiap pertanyaan tentang Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun.
4. Keterangan

Kriteria	Keterangan
SS	Sangat Setuju
S	Setuju
KS	Kurang Setuju
TS	Tidak Setuju

C. Instrument

No.	PERNYATAAN	JAWABAN			
		SS	S	KS	TS
Aspek Tujuan					
1.	Saya tertarik dalam proses pembelajaran menggunakan media pembelajaran modul.				
2.	Dengan menggunakan modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun ini saya mudah dalam memahami materi pembelajaran.				
3.	Modul ini membantu saya untuk belajar secara mandiri.				
4.	Modul dapat saya gunakan didalam maupun luar kegiatan pembelajaran .				
5.	Dengan penggunaan modul pembelajaran ini dapat memotivasi saya untuk selalu belajar.				
6.	Modul dilengkapi dengan soal-soal sehingga dapat mengukur kemampuan saya.				
7.	Modul dilengkapi dengan tugas kelompok sehingga dapat mengukur kemampuan saya dalam berdiskusi.				
8.	Materi pada modul diperjelas dengan penggunaan gambar-gambar.				
9.	Materi pada modul dijelaskan secara ringkas.				
10.	Dengan penggunaan modul memberikan saya pengetahuan baru khususnya tentang pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.				
11.	Dengan modul pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dapat menambah wawasan saya.				
Aspek Materi					
12.	Materi didalam modul dibuat secara secara jelas				
13.	Materi didalam modul dijelaskan secara urut dan sistematis				
14.	Materi sesuai dengan tujuan pembelajaran yaitu pembuatan <i>cake</i> ulang tahun.				
15.	Materi yang terdapat pada modul mudah untuk saya pahami dan terima.				
16.	Modul dilengkapi dengan contoh dan gambar yang sesuai dengan materi.				
17.	Tahapan-tahapan proses pembuatan <i>cake</i> ulang tahun dijelaskan secara urut dan jelas.				
18.	Soal-soal latihan yang disajikan sesuai dengan materi.				
19.	Tugas terdiri dari tugas kelompok dan tugas individu.				
20.	Rangkuman yang disajikan dapat mempermudah dalam pemahaman materi.				
21.	Evaluasi disajikan diakhir bab.				

Aspek Kemenarikan Modul				
22.	Penggunaan bahasa yang terdapat pada modul mudah untuk saya pahami.			
23.	Modul menggunakan kalimat yang sederhana.			
24.	Penggunaan istilah asing dicetak miring.			
25.	Penggunaan bentuk dan ukuran huruf mudah untuk dibaca.			
26.	Bentuk dan ukuran huruf yang digunakan konsisten.			
27.	Kombinasi warna pada sampul menarik.			
28.	Penggunaan gambar yang terdapat pada sampul sesuai dengan materi yang dibahas.			
29.	Gambar dalam modul disajikan dengan menarik			
30.	Terdapat gambar dan ilustrasi yang membantu saya untuk memahami materi pembelajaran.			
31.	Komposisi warna yang digunakan dalam modul pembelajaran pembuatan <i>cake</i> ulang tahun sesuai dan serasi.			
32.	Materi dalam modul dijelaskan secara urut sesuai dengan tahapan pembelajaran.			
33.	Penggunaan gambar membuat saya lebih semangat untuk belajar.			

D. Komentar/ Saran

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yogyakarta , Mei 2017
Responden

()

Lampiran 11. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi oleh Ahli Materi (dosen)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI

Hal : Permohonan validasi ahli Materi
Lampiran : 1 Bendel
Kepada Yth,
Ibu Rizqie Auliana, M.Kes
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir Skripsi dengan judul
"Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun
untuk Kelas XI Patiseri di Smk Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017"
oleh:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Peneliti memerlukan Ahli Materi pembelajaran untuk validasi modul
pembuatan cake ulang tahun untuk Kelas XI Patisri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
untuk itu kami mohon ibu untuk bersedia memberi masukan dan penilaian.

Atas bantuan dan kesediaan ibu, kami mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta , April 2017
Pemohon,

Sholikati
NIM. 13511241001

Mengetahui

Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga Busana

Dr. Mutiara Nugraheni, M. Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah, M. Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Lampiran 12. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi oleh Ahli Materi (Guru)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI

Hal : Permohonan validasi ahli Materi
Lampiran : 1 Bendel
Kepada Yth,
Ibu Dewantari Trinamurti, S. Pd
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir Skripsi dengan judul
"Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun
untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017"
oleh:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Peneliti memerlukan Ahli Materi pembelajaran untuk validasi modul
pembuatan cake ulang tahun untuk Kelas XI Patisri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
untuk itu kami mohon ibu untuk bersedia memberi masukan dan penilaian.

Atas bantuan dan kesediaan ibu, kami mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, April 2017
Pemohon,

Sholikati
NIM. 13511241001

Mengetahui

Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga Busana

Dr. Mutiara Nugraheni, M. Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah, M. Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Lampiran 13. Surat Permohonan Validasi Kelayakan Materi oleh Ahli Media



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI

Hal : Permohonan validasi ahli Media
Lampiran : 1 Bendel
Kepada Yth,
Ibu Wika Rinasati, M.Pd.
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Dengan hormat,

Dalam rangka penyelesaian Tugas Akhir Skripsi dengan judul
"Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun
untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017"
oleh:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Peneliti memerlukan Ahli Materi pembelajaran untuk validasi modul
pembuatan cake ulang tahun untuk Kelas XI Patisri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
untuk itu kami mohon ibu untuk bersedia memberi masukan dan penilaian.

Atas bantuan dan kesediaan ibu, kami mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta , April 2017
Pemohon,

Sholikati
NIM. 13511241001

Mengetahui

Kaprodi
Pendidikan Teknik Boga Busana

Dr. Mutiara Nugraheni, M. Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS

Dr. Siti Hamidah, M. Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Lampiran 14. Surat Keterangan Hasil Validasi Oleh Ahli Materi (Dosen)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT KETERANGAN VALIDASI
OLEH AHLI MATERI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rizqie Auliana, M.Kes
NIP : 19670805 199303 2 001

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa modul pembelajaran Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017"

Nama : Sholikati
NIM : 1351124001

Telah (valid/belum valid) untuk dapat digunakan dalam penelitian yang dibutuhkan, dengan catatan (bila perlu) sebagai berikut:

1. Dapat digunakan.
- 2.

Demikian surat keterangan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 27 April 2017

Validator,

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

Lampiran 15. Surat Keterangan Hasil Validasi Oleh Ahli Materi (Guru)



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT KETERANGAN VALIDASI
OLEH AHLI MATERI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dewantari Trinamurti, S.Pd

NIP : 19630116 198903 2 003

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa modul pembelajaran Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017"

Nama : Sholikati

NIM : 1351124001

Telah (valid/belum valid) untuk dapat digunakan dalam penelitian yang dibutuhkan, dengan catatan (bila perlu) sebagai berikut:

1. perlu ditambahkan dlm modul .
 -1. Resep .
 2. Perencanaan pembuatan cake HUT .
 3. Perbaikan soal disesuaikan materi .
2.

Demikian surat keterangan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 12 Mei 2017

Validator,

Dewantari Trinamurti, S.pd

NIP. 19630116 198903 2 003

Lampiran 16. Surat Keterangan Hasil Validasi Oleh Ahli Media



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

SURAT KETERANGAN VALIDASI
OLEH AHLI MEDIA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd
NIP : 19760424 200112 2 002

Menyatakan bahwa media pembelajaran berupa modul pembelajaran/
Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan *Cake* Ulang Tahun
untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017"

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001

Telah (valid/belum valid) untuk dapat digunakan dalam penelitian yang
dibutuhkan, dengan catatan (bila perlu) sebagai berikut:

1. Jarak margin terlalu lebar, atau spacing sama
dan ukuran margin yg diharapkan (36)
hal: 9 "Melakukan" cet (36)
hal: 12-13 "C" identik nelayan cake tdk kalimal
2. dan sb tdk rinton tdk ada bulat antara kalimal

Demikian surat keterangan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 6 Mei 2017

Validator,

Wika Rinawati, M.Pd

NIP. 19760424 200112 2 002

Lampiran 17. Surat Ijin Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Karangmalang, Yogyakarta 55281
Telp. (0274) 568168 psw: 276, 289, 292, (0274) 586734. Fax. (0274) 586734:
Website : <http://ft.uny.ac.id>, email : ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

No : 630/H34/PL/2017
Lamp : -
Hal : Ijin Penelitian

25 April 2017

Yth.

1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Ka. Badan Kesbangpol DIY
2. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Kota Yogyakarta
3. Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengembangan Modul Pada Materi Pelajaran Pembuatan Cake Ulang Tahun Untuk Kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No	Nama	No. Mhs.	Program Studi	Lokasi
1.	Sholikati	13511241001	Pend. Teknik Boga	SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu

Nama : Dr. Siti Hamidah, MPd.

NIP : 19530820 197903 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Mei - Juni 2017

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Wakil Dekan I,

Moh. Khairudin, Ph.D.
NIP. 19790412 200212 1 002

Tembusan :
Ketua Jurusan

Lampiran 18. Surat Izin Penelitian Dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 26 April 2017

Kepada Yth. :

Nomor : 074/4311/Kesbangpol/2017
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas DIKPORA
Daerah Istimewa Yogyakarta
Di
YOGYAKARTA

Memperhatikan surat :

Dari : Wakil Dekan I Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 630/H34/PL/2017
Tanggal : 25 April 2017
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal: **"PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN CAKE ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017"** kepada :

Nama : SHOLIKATI
NIM : 13511241001
No. HP/Identitas : 085717313945 / 3318176102950001
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga/
Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB)
Fakultas/PT : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 4 Yogyakarta, Kota Yogyakarta, DIY
Waktu Penelitian : 2 Mei 2017 s.d. 31 Juli 2017

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan :

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Izin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.

KEPALA
BADAN KESBANGPOL DIY

AGUNG SUPRIYONO, SH
NRP. 19601026 199203 1 004

Tembusan disampaikan Kepada Yth :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Wakil Dekan I Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
3. Yang bersangkutan.

Lampiran 19. Surat Izin Penelitian Dari Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 541322, Fax. 541322
web : www.dikpora.jogjapro.go.id, email : dikpora@jogjapro.go.id, Kode Pos 55166

Yogyakarta, 2 Mei 2017

Nomor : 070/06592
Lamp : -
Hal : Rekomendasi Penelitian

Kepada Yth.
Kepala SMK Negeri 4 Yogyakarta

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta nomor: 074/4311/Kesbangpol/2017 tanggal 26 April 2017 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga/ Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB)
Fakultas : Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Judul : PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN CAKE ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017
Lokasi : SMK Negeri 4 Yogyakarta
Waktu : 2 Mei 2017 s.d 31 Juli 2017

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi penelitian.
2. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala
Kepala Bidang Perencanaan dan Standarisasi



Drs. SURAYA
NIP 19591017 198403 1 005

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Dikmenti Dikpora DIY

Lampiran 20. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

Jl. Sidikan 60 Yogyakarta KodePos : 55162 Telp (0274) 372238, 419973 Fax (0274) 372238
Website : www.smkn4jogja.sch.id Email : info@smkn4jogja.sch.id

SURAT KETERANGAN

Nomor : 070/478

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : SETYO BUDI SUNGKOWO, S.Pd
NIP : 19670325 199006 1 001
Jabatan : Kepala Sekolah
Pangkat, Gol : Pembina, IV/a
Unit Kerja : SMK Negeri 4 Yogyakarta

Menerangkan bahwa Mahasiswa :

Nama : Sholikati
NIM : 13511241001
Program Studi / Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Kampus / Lembaga : Universitas Negeri Yogyakarta

Berdasarkan surat dari Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta No. 070/070/06592 tanggal 2 Mei 2017, telah melaksanakan penelitian di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan judul “ PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN CAKE ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATESERI DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017 “, dari 2 Mei sampai dengan 31 Juli 2017.

Demikian surat keterangan ini kami buat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.



Lampiran 21. Data Validasi Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi

Data Validasi Kelayakan Modul oleh Ahli Materi																														
Aspek	Self Intruction																				Self Contained			Stand Alone		Adaptive		User Friendly		
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	
Ahli Materi 1	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Ahli Materi 2	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	
Jumlah	8	8	6	7	6	7	7	6	7	6	6	6	6	7	7	6	6	6	6	7	7	6	6	7	6	7	6	6	6	
Rerata	4.00	4.00	3.00	3.50	3.00	3.50	3.50	3.00	3.50	3.00	3.00	3.00	3.00	3.50	3.50	3.00	3.00	3.00	3.50	3.50	3.00	3.00	3.50	3.00	3.50	3.00	3.00	3.00	3.00	
jumlah rerata	66.00																				9.50			6.50		6.00		6.00		
Rerata Keseluruhan	3.30																				3.17			3.25		3.00		3.00		3.14

		Rerata Skor Jawaban	Klasifikasi
Skor tertinggi	4	> 3.25 s/d 4.00	Sangat Layak
Skor terendah	1	> 2.50 s/d 3.25	Layak
Jumlah Kelas	4	> 1.75 s/d 2.50	Kurang Layak
Jumlah Interval	$(4-1)/4=3/4=0.75$	1.00 s/d 1.75	Tidak Layak

No.	Aspek	Rerata skor	Kategori
1	Self Intruction	3.30	Sangat layak
2	Self Contained	3.17	Layak
3	Stand Alone	3.25	Layak
4	Adaptive	3.00	Layak
5	User Friendly	3.00	Layak
6	Rerata Skor Total	3.14	Layak

Lampiran 22. Data Validasi Kelayakan Modul oleh Ahli Media

Daftar Validasi Kelayakan Modul oleh Ahli Media																												
	No. Butir																											Jumlah
Aspek	Format			Organisasi								Daya Tarik				Bentuk				Ruang				Konsistensi				
No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
Ahli Media	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	
Jumlah	10			27								15				14				14				15				
Rerata keseluruhan	3.3			3.38								3.75				3.5				3.5				3.75				3.53

		Rerata Skor Jawaban	Klasifikasi
Skor tertinggi	4	> 3.25 s/d 4.00	Sangat Layak
Skor terendah	1	> 2.50 s/d 3.25	Layak
Jumlah Kelas	4	> 1.75 s/d 2.50	Kurang Layak
Jumlah Interval	$(4-1)/4=3/4=0.75$	1.00 s/d 1.75	Tidak Layak

No.	Aspek	Rerata skor	Kategori
1	Format	3.30	Sangat layak
2	Organisasi	3.38	Sangat layak
3	Daya tarik	3.75	Sangat layak
4	Bentuk	3.50	Sangat layak
5	Ruang	3.50	Sangat layak
6	Konsistensi	3.75	Sangat layak
	Rerata Skor total	3.53	Sangat layak

Lampiran 23. Data Uji Coba Kelayakan Modul Pada Skala Kecil

Uji Coba Kelayakan Modul Pada Skala Kecil

No.	Aspek Tujuan											Aspek Materi											Aspek kemenarikan											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	
1	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
2	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	
6	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
7	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
8	3	4	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	
10	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	
11	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	
12	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	
Jumlah	41	42	42	41	40	42	38	43	40	39	41	40	40	40	43	44	42	40	38	40	38	41	40	40	41	41	41	42	42	41	42	40	41	
Rerata	3.42	3.50	3.50	3.42	3.33	3.50	3.17	3.58	3.33	3.25	3.42	3.33	3.33	3.33	3.58	3.67	3.50	3.33	3.17	3.33	3.17	3.42	3.33	3.33	3.42	3.42	3.42	3.50	3.50	3.42	3.50	3.33	3.42	
Jumlah rerata	37.42											33.75											41											
Rerata Skor keseluruhan	3.40											3.38											3.42											3.40

Skor tertinggi	4
Skor terendah	1
Jumlah Kelas	4
Jumlah Interval	$(4-1)/4=3/4=0.75$

Rerata Skor Jawaban	Kategori
> 3.25 s/d 4.00	Sangat Layak
> 2.50 s/d 3.25	Layak
> 1.75 s/d 2.50	Kurang Layak
1.00 s/d 1.75	Tidak Layak

No.	Aspek	Rerata skor	Kategori
1	<i>Tujuan</i>	3.40	Sangat layak
2	<i>Materi</i>	3.38	Sangat layak
3	<i>Kemenarikan</i>	3.42	Sangat layak
	<i>Rerata Skor Keseluruhan</i>	3.40	Sangat layak

Lampiran 24. Data Uji Coba Kelayakan Modul Pada Skala Luas

Uji Coba Kelayakan Modul Pada Skala Luas																																				
No.	Aspek Tujuan Modul											Aspek Materi											Aspek Kemenarikan Modul													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33			
1	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3		
2	3	3	3	4	2	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	4		
3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
4	3	3	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3		
5	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3		
6	3	3	3	3	2	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	4	3	4	3	4	
7	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
9	4	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
10	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
11	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4		
12	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	
13	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	
14	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	
15	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	
16	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	
17	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
18	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	
19	3	3	3	3	4	3	3	4	2	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	
20	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
21	3	4	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	
22	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	
23	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	2		
24	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	
25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3		
26	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	
27	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	
28	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3		
29	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
30	3	4	3	4	3	4	3	3	2	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	4		
31	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	3	4		
32	3	4	3	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	
Jumlah	102	109	105	105	104	110	106	115	103	113	113	110	108	111	105	111	108	106	106	112	106	108	107	110	112	113	115	112	116	111	109	104	108			
Rerata	3.19	3.41	3.3	3.28	3.25	3.44	3.31	3.59	3.22	3.53	3.53	3.44	3.38	3.47	3.28	3.47	3.38	3.31	3.31	3.5	3.31	3.38	3.34	3.44	3.50	3.53	3.59	3.50	3.63	3.47	3.41	3.25	3.38			
Jumlah rerata	37.03											33.84											41.41													
Rerata keseluruhan	3.37											3.38											3.45											3.40		

Skor tertinggi	4
Skor terendah	1
Jumlah Kelas	4
Jumlah Interval	$(4-1)/4=3/4=0.75$

Rerata Skor Jawaban	Kategori	No.	Aspek	Rerata skor	Kategori
> 3.25 s/d 4.00	Sangat Layak	1	<i>Tujuan</i>	3.37	Sangat layak
> 2.50 s/d 3.25	Layak	2	<i>Materi</i>	3.38	Sangat layak
> 1.75 s/d 2.50	Kurang Layak	3	<i>Kemenarikan</i>	3.45	Sangat layak
1.00 s/d 1.75	Tidak Layak		<i>Rerata Skor Keseluruhan</i>	3.40	Sangat layak

Lampiran 25. Dokumentasi



Gambar 29. Peserta Didik Membaca Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun.



Gambar 30. Peserta Didik Mengisi Angket Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun.



Gambar 31. Hasil Uji Coba Kelayakan Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun di Kelas XI Patiseri.



Gambar 32. Penyerahan Modul Pembuatan *Cake* Ulang Tahun Kepada Guru Pengampu Mata Pelajaran.